

# Il Giornale di BARGA

VOCE INDIPENDENTE DI UNITÀ IDEALE CON I BARGHIGIANI ALL'ESTERO

17.18.19 GIUGNO 2016

XIII RADUNO NAZIONALE

POLENTARI D'ITALIA

18 GIUGNO BARGA - CENTRO STORICO

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Associazione Culturale  
**P**olentari  
Filecchio



FONDAZIONE  
BANCA DEL MONTE  
DI LUCCA

Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Lucca

FILECCHIO • BARGA (LU)

ALL'INTERNO, 8 PAGINE SPECIALI A CURA DEI POLENTARI DI FILECCHIO (dedicato a Daniele Corazza)



## FILECCHIO IN FESTA, IL NOSTRO COMUNE IN VETRINA

**FILECCHIO** – Finalmente ci siamo: fra pochi giorni si concluderà il sempre più frenetico conto alla rovescia che ha segnato tutta la comunità di Filecchio quanto meno negli ultimi due anni, da quando fu ufficializzato, dall'Associazione Nazionale Polentari d'Italia, in un'assemblea generale tenutasi proprio a Barga, che il nostro comune avrebbe avuto l'onore d'ospitare il XXIII Raduno Nazionale di questo sodalizio.

E finalmente – perdonatemi la digressione personale – anche il sottoscritto riesce a “passare all'incasso” per i lunghi anni di onorata militanza nella redazione del Giornale di Barga guadagnandomi l'incarico, spogliato per un attimo dei panni istituzionali per vestire quelli inediti di cronista paesano, di presentare a tutti voi, affezionati lettori, il programma dei tre giorni di questo atteso evento che coinvolgerà, ne siamo certi, l'intera nostra cittadina.

Fornaci, Barga e naturalmente Filecchio saranno i teatri principali dei **tanti appuntamenti in programma. Il primo è previsto a partire dal pomeriggio di venerdì 17 giugno** quando sono attesi gli arrivi delle delegazioni di associazioni provenienti da tutta Italia. Alla sera si celebrerà poi un primo banchetto ufficiale di benvenuto curato dai nostri polentari presso il complesso parrocchiale di Filecchio.

La giornata però di maggiore interesse sarà certamente **sabato 18** quando, dopo il benvenuto alle delegazioni in municipio, previsto per le 16,30, aprirà i battenti una vera e propria expo gastronomica dove troverà ospitalità, in ogni piazza del Castello di Barga, ognuna delle diciassette delegazioni che proporrà ai visitatori la propria specialità di polenta fino a tarda sera.

Ottimo cibo ma anche tanti eventi collaterali di grande interesse per rendere veramente unico questo appuntamento: ogni angolo di Barga sarà animato da musicisti e mercatini artigianali; durante la serata avverrà un suggestivo lancio di lanterne luminose dall'aringo del Duomo mentre, a conclusione della giornata, sarà proposto uno spettacolo pirotecnico dal piazzale del Fosso.

Grande attesa poi è nutrita per l'esibizione dello chef barghigiano Claudio Menconi, testimonial ufficiale della manifestazione che, a partire dalle ore 21,00 nel Teatro dei Differenti metterà in mostra la bellezza delle sue sculture realizzate da frutta e verdure che lo hanno reso famoso in tutta Italia con il suo show dal titolo “Giocando con le forme e i colori vegetali”.

La mattinata di **domenica 19** sarà invece contraddistinta dalla cerimonia conclusiva che prenderà le mosse con un corteo in costumi tradizionali, protagoniste le diciassette delegazioni intervenute che, sfilando per le vie di Fornaci accompagnate dalle filarmoniche di Barga e Coreglia, si raggrupperanno nel “salotto buono” di piazza IV Novembre.

Ad attenderle, gli alfieri del gruppo Sbandieratori di Galliciano che si esibiranno, accompagnati dagli squilli di tromba dei loro musicisti, in uno spettacolo acrobatico carico di grande suggestione, capace di rapire lo spettatore e calarlo magicamente in un'atmosfera d'altri tempi.

I partecipanti si sposteranno poi in direzione Loppia dove verrà celebrata la Santa Messa finale all'interno della bellissima Pieve di Santa Maria Assunta per poi concludere la “tre giorni” di festa con il pranzo di gala che si terrà nuovamente presso i locali parrocchiali di Filecchio e durante il quale avverrà la cerimonia ufficiale con il passaggio del testimone da Barga alla città che ospiterà nel 2018 la quattordicesima edizione del raduno nazionale.

L'innegabile valore della manifestazione, certamente motivo di grande orgoglio per l'intera associazione dei polentari di Filecchio come del resto per l'intero paese, è testimoniato anche dal patrocinio accordato dalle principali istituzioni pubbliche e civiche: la Giunta ed il Consiglio della Regione Toscana, la Provincia di Lucca, l'Unione dei Comuni della Media Valle del Serchio, le Fondazioni della Cassa di Risparmio di Lucca e del Banco del Monte di Lucca, Confartigianato, l'Istituto Alberghiero “F.lli Pieroni” oltre naturalmente all'Amministrazione Comunale di Barga

che fin da subito ha sposato con entusiasmo l'ambizioso progetto degli amici di Filecchio. Si avrà modo d'accendere un nuovo e prestigioso riflettore di livello nazionale su tutto il nostro territorio consentendo d'esaltarne ancora una volta l'indiscutibile fascino dato dalle sue bellezze artistiche e naturalistiche associate alla grande vocazione all'accoglienza della nostra gente e dei nostri operatori turistici che ogni anno fanno di Barga e della Valle del Serchio una meta ambitissima per tanti visitatori.

Sarà però principalmente per noi paesani un fine settimana di grande partecipazione emotiva; un pezzo della storia personale di tanti, se non di tutti i filecchiesi, è scritta infatti nelle pagine dei cinquant'anni di vita di questa nostra festa.

Sì, perché per chi porta Filecchio nel cuore la nostra non è vissuta come una semplice sagra: è una vera e propria festa di paese dal grande valore identitario che riesce, come nessun altro evento, a mettere insieme, amalgamare le persone, riuscendo sempre a cancellare, quasi per magia, quei piccoli dissapori che in ogni paese inevitabilmente sorgono.

La “Festa della Polenta” – così noi in realtà la chiamiamo in paese – nasceva cinquant'anni fa grazie all'intuizione e alla grande capacità di mobilitazione di don Silvio Baldisseri con l'obiettivo di rafforzare le relazioni fra i parrocchiani disseminati fra i tanti gruppuscoli di case dei paesi di Loppia, Filecchio e Pedona, e cresce negli anni grazie all'operosità dei tanti volontari ed al sostegno paterno di tutti i pievani che si sono a lui succeduti fino all'attuale padre Antonio Pieraccini che ha avuto il grande merito d'assecondare la nascita della locale associazione polentari.

A distanza di mezzo secolo di vita possiamo ben dire che questo obiettivo sia stato certamente raggiunto.

Buon divertimento quindi a tutti per il XXIII Raduno Nazionale dei Polentari d'Italia ma soprattutto buon cinquantenario anniversario della “nostra festa” a tutti i filecchiesi.

Ad maiora!

**Nicola Boggi**

## IL SALUTO DEL SINDACO DI BARGA

Dopo tanto lavoro e tanti preparativi, il 17, 18 e 19 giugno si terrà nel nostro comune il 13° Raduno Nazionale Polentari d'Italia. Un appuntamento che, ne sono certo, richiamerà migliaia di persone, un popolo allegro e festoso, amante del buon cibo. Barga, infatti, è ritenuta oggi una delle culle italiane dei piatti a base della famosa polenta gialla, grazie agli amici di Filecchio che ogni anno a settembre organizzano la Sagra della Polenta e Uccelli. La più antica del nostro territorio. Un appuntamento immancabile.



Con la loro dedizione e il loro impegno ci hanno accompagnato alla riscoperta dei sapori di un alimento che per decenni è stato alla base della dieta locale e che rimane tuttora ancorato alle tradizioni culinarie. La polenta è un piatto semplice, considerato povero perché lo trovavamo sulle tavole dei contadini, ma è anche uno degli alimenti genuini della terra. Testimone di questo la produzione nelle nostre zone del rinomato "Formenton otto file".

In questo Raduno dell'Associazione Culturale Polentari d'Italia, costituita da diciassette delegazioni sparse in tutto il nostro Paese che uniscono idealmente tante diverse peculiarità che le caratterizzano, la loro tradizione e storia, vogliamo far conoscere e apprezzare su tutto il territorio nazionale la preziosa arte culinaria filecchiese e barghigiana; vogliamo insomma riuscire così a rappresentare al meglio la nostra Valle del Serchio.

Sarà una festa per la gente, ma anche un duro lavoro per i polentari di Filecchio; per questa loro passione li voglio ringraziare, perché la promozione di un luogo passa anche dal far conoscere la sua enogastronomia.

L'evento di giugno ci offrirà inoltre anche un'altra grande opportunità, quella di far apprezzare le nostre bellezze storiche, artistiche, architettoniche e naturalistiche.

Un buon lavoro quindi agli organizzatori e un caloroso benvenuto a tutte le delegazioni ospiti del nostro comune.

**Marco Bonini**

## LETTERA APERTA DEL PRESIDENTE NAZIONALE

Il mio incarico è stato un susseguirsi di emozioni alle quali è difficile dare delle spiegazioni e questo penso faccia parte della nostra esistenza che solo il Buon Dio può sapere.

Quelle emozioni si rinnovano ogni volta che incontro questo stupendo Gruppo dei Polentari d'Italia, in qualsiasi parte della penisola si ritrovino.



Ora questo incontro si svolgerà nel meravigliosa cittadina di Barga, immersa nel territorio della Garfagnana, abitata da una Comunità gentile e ospitale, alla quale mi sento particolarmente legato in quanto vi si festeggia il Santo Patrono, San Cristoforo, che è anche il Patrono del mio paese natale, Montresta, in Sardegna, al quale sono rimasto molto devoto.

Agli Amici di Filecchio, così fieri di portare avanti le loro tradizioni, va il mio primo ringraziamento, esteso al Sindaco Marco Bonini e a tutta l'Amministrazione Comunale che hanno sposato l'iniziativa che coinvolge i cittadini di Barga, Filecchio e Fornaci.

Ed è così, cari Polentari d'Italia, che ci troviamo a festeggiare la polenta, cibo dei poveri, che è diventato ricco per la giusta visibilità e riconoscimento diffusi. Il Raduno si preannuncia all'insegna di un significativo evento con un gran numero di visitatori, manifestazione che con il passare degli anni ha visto crescere il consenso e l'attenzione gastronomica per un prodotto, la polenta, cibo di estrazione contadina, che sopravvive grazie al lavoro delle delegazioni che portano avanti queste iniziative.

Certo la polenta resta il simbolo di una fase storica particolare ed oggi torna protagonista, rivalutando le radici, le tradizioni popolari; in sostanza un ritorno al passato che rappresenta l'invito alle nuove generazioni a non disperdere un patrimonio di cui tutti andiamo fieri.

Ed è così che la polenta, attraverso le iniziative della nostra Associazione, riceve la giusta valorizzazione: non solo cibo e ricette raffinate ma anche storia, cultura ed economia.

Nel XIII raduno festeggiamo allora tutti insieme la polenta, e ringraziando ancora tutte le delegazioni partecipanti, ricordo che non è una sfida tra piatti di polenta diversi, ma un confronto tra cucine regionali, un importante appuntamento gastronomico e culturale.

Un pensiero particolare verso coloro che ci hanno lasciato e che con la loro dedizione hanno contribuito alla crescita dell'Associazione, un esempio che ci deve stimolare a proseguire su questa strada.

Un caloroso saluto a tutti.

**Sebastiano Arcai**

## UN GRAZIE A TUTTI CHE PARTE DAL PROFONDO DEL NOSTRO CUORE

Non posso certamente mascherare la grandissima soddisfazione, mescolata ad altrettanta emozione, che provo nel porgere il benvenuto a tutti gli amici che parteciperanno a questa specialissima tre-giorni da parte di tutta la comunità del paese di Filecchio.

Si concretizza finalmente un progetto al quale abbiamo dedicato mesi, anni del nostro lavoro: da tempo infatti avevamo traguadato questo 2016 come il momento giusto per proporci quali organizzatori del XIII Raduno Nazionale dei Polentari d'Italia, l'anno in cui spegneremo le cinquanta candeline della nostra Sagra della Polenta e Uccelli

Sentiamo quindi la necessità di ringraziare dal profondo del nostro cuore confidando di raggiungere quello delle tante persone che hanno creduto in questo nostro ambizioso progetto. È doveroso partire dal Presidente dell'Associazione Nazionale, l'amico Sebastiano Arcai, per arrivare al Sindaco Marco Boni-

ni ed a tutta l'amministrazione, passando per i nostri rappresentanti nelle istituzioni che in questi mesi ci hanno sostenuto, spronato, rassicurato. Mi riferisco naturalmente al Senatore Andrea Marcucci, all'Assessore Regionale Marco Remaschi, alla Consigliera Regionale Ilaria Giovannetti ed ai Presidenti della Provincia Luca Menesini e dell'Unione dei Comuni Andrea Bonfanti.

Ma molte altre sono le persone e le associazioni alle quali dobbiamo molto: certamente il Direttore di Confartigianato Lucca Roberto Favilla, il nostro primo supporter al pari di uno dei principali "ambasciatori" della nostra Valle Rolando Bellandi; il Sindaco di Careggine Mario Puppa che ha curato la realizzazione del manifesto celebrativo, come il bravissimo Claudio Menconi nostro testimonial ufficiale. Siamo riconoscenti infine ed inorgogliiti dalla partnership assicurataci dal "nostro" istituto alberghiero "F.lli Pieroni" come

dalle Fondazioni della Cassa di Risparmio di Lucca e Banca del Monte di Lucca dimostrate ancora una volta pronte ad abbracciare progetti mirati alla valorizzazione del *Bello e del Buono* della nostra terra.

In ultimo, ma non certo meno importanti, le tante attività commerciali e produttive che ci hanno premiato generosamente con loro sponsorizzazioni, il meraviglioso mondo dell'associazionismo filecchiese come e soprattutto i tantissimi volontari del nostro gruppo che si poggia, è bene non scordarlo mai, sulla grande generosità e competenza delle instancabili cuoche del paese: il vero fiore all'occhiello del nostro sodalizio.

Non ci resta quindi che augurare a tutti voi un buon divertimento ed un sereno soggiorno nel nostro comune.

Viva tutti i Polentari d'Italia!

**Mauro Gemignani**  
Presidente Associazione Polentari Filecchio



## IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

### 📅 VENERDÌ 17 GIUGNO

- 🕒 **dalle ore 12** - A Fornaci di Barga, Piazzale P. Del Frate, arrivo e accoglienza delle Delegazioni e loro sistemazione negli alberghi.
- 🕒 **ore 20** - Saluto di benvenuto alle Delegazioni e cena presso il Centro Parrocchiale di Filecchio.

### 📅 SABATO 18 GIUGNO

- 🕒 **ore 9** - Visite guidate sul nostro territorio
- 🕒 **ore 12,30** - Benvenuto alle Delegazioni arrivate in mattinata e pranzo presso il Ristorante Il Bugno di Fornaci di Barga.
- 🕒 **ore 16,30** - Incontro delle Delegazioni con il Sindaco del Comune di Barga Marco Bonini presso la Sala Consiliare di Barga. Seguirà un buffet organizzato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Fratelli Pieroni di Barga.
- 🕒 **dalle ore 20 in poi** - Percorso gastronomico per le vie del Centro Storico di Barga. Degustazione di Polente accompagnate dalle varie specialità tradizionali del luogo di origine delle Delegazioni. Per le vie del Centro: Musica e Mercatini Artigianali. Durante la serata verranno lanciate dall'Arringo del Duomo mongolfiere luminose.
- 🕒 **ore 21** - Da non perdere l'esibizione di un personaggio televisivo: lo chef intagliatore barghigiano Claudio Menconi, testimonial ufficiale della manifestazione, che al Teatro dei Differenti metterà in mostra la bellezza delle sue sculture realizzate da frutti e verdure che lo hanno reso famoso in tutta Italia con il suo show dal titolo "Giocando con le forme e i colori vegetali".
- 🕒 **ore 23** - Spettacolo pirotecnico in collaborazione con la ditta Diego Bertoli, di Piano di Gioviano, specializzata nel settore.

### 📅 DOMENICA 19 GIUGNO

- 🕒 **ore 9** - Sfilata delle Delegazioni, in costumi tradizionali, per le vie di Fornaci. Concentramento e spettacolo in Piazza IV Novembre con la Filarmonica di Coreglia, la filarmonica di Barga e gli Sbandieratori di Gallicano.
- 🕒 **ore 11,30** - Santa Messa di Ringraziamento nell'Antica Pievania di Loppia.
- 🕒 **ore 13,00** - Presso il centro Parrocchiale di Filecchio pranzo di gala e consegna del testimone all'associazione organizzatrice del raduno nazionale 2018.



## LE DELEGAZIONI PRESENTI, LE BELLEZZE DEI PROPRI PAESI, LE LORO SPECIALITÀ DI POLENTA



### ALTIDONA (Fermo – MARCHE)

Questa delegazione presenta la specialità di Altidona ovvero la polenta con le lumache.

Il suo stand lo trovate nel centro storico di Barga, durante il Raduno nazionale, in piazza della SS. Annunziata



### ARBOREA (Oristano – SARDEGNA)

Arborea, località in provincia di Oristano in Sardegna, è famosa per la specialità della Polenta e luganega. Trovate lo stand dell'Associazione Turistica pro Loco di Arborea presso il Museo del Duomo nel piazzale dell'Aringo.



### CARBONESCA (Perugia – UMBRIA)

L'Associazione Turistica Pro Loco di Carbonesca vi aspetta nella piazzetta Verzani alla scoperta di quella che è la sua specialità gastronomica (Polenta e salsicce) e delle proprie iniziative



### CASTEL DI TORA (Rieti – LAZIO)

Presso il piazzale del Fosso potrete conoscere un'altra delegazione di polentari italiani, quella di Castel di Tora presente con l'Associazione Pro Loco per farvi conoscere la specialità della Polenta con aringhe, baccalà, tonno e alici



### FILECCHIO (Lucca – TOSCANA)

Presso il museo del Duomo, sull'Aringo, trovate anche i polentari di casa nostra, i polentari di Filecchio che propongono la specialità di polenta e uccelli come tutti bene sappiamo. Ad attendervi la locale associazione dei Polentari di Filecchio naturalmente.



### GUARDISTALLO (Pisa – TOSCANA)

Polenta con sugo ai funghi e cinghiale è la specialità di Guardistallo. La Pro Loco di questa località sarà lieta di incontrarvi in Piazza Garibaldi.



### IVREA (Torino – PIEMONTE)

Presso il Museo del Duomo e quindi sull'aringo si troverà anche lo stand del Comitato della Croazia che presenta la realtà dei polentari di Ivrea, dove la ricetta regina è quella della Polenta di merluzzo e cipolle



### MONTERCHI (Arezzo – TOSCANA)

Ragù di carne, fegatelli e salsicce; con questo accompagnamento viene proposta la polenta dalle parti di Monterchi. Se ne volete sapere di più visitate questa delegazione che trovate presso il Museo del Duomo.



### POLVERIGI (Ancona – MARCHE)

Polenta con frutti di mare è la specialità di Polverigi. L'associazione Pro Loco del paese sarà lieta di farvi conoscere la sua ricetta in Piazza Garibaldi



### PONTI (Alessandria – PIEMONTE)

Polenta e merluzzo è la specialità della piemontese Ponti. La pro Loco del paese la trovate sul Piazzale del Fosso



### SAN COSTANZO (Pesaro Urbino – MARCHE)

L'Associazione Pro Loco di San Costanzo vi aspetta in piazza SS. Annunziata. Da sapere che la specialità di questa località è la Polenta con ragù di carne



### SAN QUIRICO DI VERNIO (Prato – TOSCANA)

La Società della Misericordia presenta in Piazza del Sargentone una specialità di San Quirico di Vernio, la Pulendina.



### SANTA MARIA IN SELVA (Macerata – MARCHE)

Piazza Angelio ospita anche i polentari di Santa Maria in Selva che tra le specialità propongono Polenta con salsicce e papera



### SERMONETA (Latina – LAZIO)

Sul Piazzale del Fosso potete scoprire qualcosa in più anche sulla specialità della Polenta con salsicce secondo la ricetta dell'Associazione festeggiamenti Centro Storico di Sermoneta



### TOSSIGNANO (Bologna – EMILIA ROMAGNA)

Il Comitato festa della Polenta di Tossignano vi aspetta nella piazzetta Verzani per farvi scoprire la propria specialità: Polenta con ragù



### VARONE RIVA DEL GARDA (Trento – TRENTINO ALTO ADIGE)

Polenta e mortadella è la specialità tipica di Varone. Per saperne di più il Comitato Polenta e Mortadella del Varone lo trovate presso il Museo del Duomo



### VILLA D'ADIGE (Rovigo – VENETO)

Polenta con Aringa e baccalà, polenta e musso. Se volete saperne di più recatevi in Piazza Angelio dove troverete lo stand del Gruppo Culturale Polentari Villa d'Adige

L'IMPEGNO DEL NUOVO CIPAF

## Per Fornaci e per il commercio



Gente a Fornaci per il Primo Maggio

**FORNACI** – È già al lavoro, determinato a portare nuova linfa e nuove forze e maggiore condivisione intorno alle iniziative del sodalizio, il direttorio che sta portando avanti il CIPAF, il comitato dei commercianti e degli operatori commerciali del centro commerciale naturale di Fornaci. La novità rispetto a quanto scritto nello scorso numero sta proprio nel fatto che per il momento non si è proceduto alla nomina di un presidente, ma sarà un gruppo di lavoro che gestirà le attività fino a settembre, dopodiché verrà eletto il nuovo presidente. Sarà quindi attivo fino ad allora un direttorio.

La scelta permetterà di capire se il nuovo direttivo potrà lavorare con tranquillità. Il supporto convinto dei commercianti è fondamentale, ma non meno importante è l'aiuto che l'Amministrazione Comunale assicurerà a tutta la categoria.

Intanto è stata organizzata la prima iniziativa (l'apertura serale dei negozi la sera del 30 aprile con chiusura di via della Repubblica al traffico in occasione della expo del Primo maggio), primo passo verso l'obiettivo di preparare un ricco programma di manifestazioni per la bella stagione e l'estate 2016. Tra gli altri eventi programmati: giovedì 2 Giugno "Festa della Repubblica", doppio appuntamento. Oltre all'isola pedonale e alla fiera tradizionale, con più di 200 banchetti, i commercianti si preparano a festeggiare il decennale del Centro Commerciale Naturale. Il terzo evento sarà "Agosto a Fornaci".

Giovedì 4, Venerdì 5 e sabato 6 Agosto sono le date scelte per l'appuntamento giunto alla ventesima edizione. È ancora presto per il programma definitivo ma con l'entusiasmo che è tornato a guidare l'associazione si prevedono importanti novità.

## Commercio Barga, c'è nuovo fermento

**BARGA** – Verso la rinascita di una associazione che unisca e valorizzi i diritti ed i valori del tessuto commerciale di Barga. È questa la notizia emersa dall'incontro avuto a Barga da un nutrito gruppo di commercianti della cittadina alla metà di aprile; hanno voluto incontrare l'Amministrazione Comunale di Barga, chiamata a rispondere ad una serie di richieste e di informazioni su alcune problematiche del paese. Da sottolineare la numerosa partecipazione e l'entusiasmo dimostrato dagli operatori commerciali della cittadina, una dimostrazione in parte di quanto sicuramente si faccia sentire la crisi e ci sia bisogno di aiuto, ma anche e soprattutto della volontà di non lasciarsi andare, di reagire e di fare squadra cercando di sollecitare la collaborazione del Comune nella valorizzazione del tessuto commerciale. Un entusiasmo che sicuramente di qui a breve porterà alla costituzione ufficiale di un'associazione per poi dare vita anche ad un programma di iniziative di promozione e valorizzazione da portare avanti autonomamente, confrontandosi in modo più efficace con le istituzioni.

Nonostante sia stata apprezzata l'attenzione e la disponibilità del Comune, non sono mancate alla fine critiche e richieste di chiarimenti, prima tra tutte quel-

la dell'attuale sistemazione del mercato ambulante del sabato che non convince assolutamente i commercianti, così come è stato organizzato. Meglio, il parere di molti, tornare a riutilizzare via del Giardino ed il vecchio tracciato perché la sistemazione attuale ha non poco snaturato il mercato e penalizzato anche gli stessi commercianti. Non è arrivata in proposito la risposta attesa da parte del Comune presente all'incontro con il sindaco Marco Bonini, l'assessore al commercio Gianpiero Passini, il vicesindaco Caterina Campani, i consiglieri Lorenzo Tonini, Lara Baldacci e Stefano Santi: impossibile organizzare il mercato diversamente, impossibile riutilizzare via del Giardino per i problemi relativi alla sicurezza, per il mercato settimanale.

Tra le varie richieste dei commercianti l'istituzione di una zona disco orario in via del Giardino ed invece che il Comune valuti di rimettere a disco orario il piazzale Matteotti (attualmente a pagamento ma praticamente sempre vuoto e quindi inutile per i commercianti). Chiesta anche più attenzione alla promozione turistica del paese ed alla promozione dei negozi con critiche anche nei confronti dell'attuale ubicazione, poco idonea, dell'ufficio turistico che invece dovrebbe essere presente nella parte nuova.

**Dovunque e Dintorni Viaggi**

**Vi aspettiamo in agenzia con tante proposte per le vostre vacanze estive, viaggi di nozze ed altro**

[www.dddovunqueedintorniviaggi.com](http://www.dddovunqueedintorniviaggi.com)  
 FORNACI DI BARGA - Via della Repubblica 125  
 tel. 0583 709225 / fax 0583 75756 - info@dddovunqueedintorniviaggi.com



Produce liquori divenuti famosi, come il rinomato **Leone 70**, speciale per punch bianchi e al caffè. Inoltre presenta una vasta gamma liquori dolci e secchi.

Tradizione ed esperienza della sua produzione si fondano su un unico risultato: la **QUALITÀ**

Loc. Loppora - Fornaci di Barga (LU) - Tel. 0583 709001 - 709312  
[nardini@nardiniliquori.com](mailto:nardini@nardiniliquori.com) :: [www.nardiniliquori.com](http://www.nardiniliquori.com)

**liquori, sciroppi e non solo**

La Nardini, antica fabbrica di liquori è nata a Barga intorno al 1890. Da allora ha sempre indirizzato la sua produzione sulla qualità dei prodotti.

VERO E PROPRIO ESEMPIO DI CITTADINANZA ATTIVA

# Potere alle donne per il decoro urbano

**BARGA** – Il potere delle donne, è proprio il caso di affermarlo a Barga per lo spirito di iniziativa e la passione per il proprio paese che stanno dimostrando un gruppo di rappresentanti del gentil sesso che porta il nome Donne di Barga per Barga.

Proprio di recente il gruppo ha iniziato ad operare nella cittadina barghigiana con l'obiettivo di valorizzare con il volontariato, attraverso piccoli e semplici interventi, il decoro urbano di Barga, decoro urbano che a detta del gruppo ha bisogno di un aiuto in più che parta anche dall'iniziativa personale; ha bisogno di un po' di olio di gomito e buona volontà da parte della cittadinanza.

Già dai giorni scorsi si è iniziato a valorizzare vie, carraie del centro storico, piazzette, con fiori ed altri piccoli accorgimenti, come il ritingere i piloni in ghisa di Largo Biondi, oppure di ripulire le fioriere o riposizionare, grazie all'assenso anche del Comune con il quale il gruppo sta collaborando, alcune panchine dove mancavano e di ristrutturarne altre.

Le protagoniste di questa iniziativa di cittadinanza attiva che meritano un bel plauso, un aiuto ed un incoraggiamento, sono Erina Rossi, Roberta Rinaldi, Graziella Cosimini, Carmela Mallardo, Elsa da Prato, Manuela Gian-nasi, Andreina Cecchi, Anna Pola Da Prato, Valentina Lippi, Enrica Santi, Maria Rosa Franchi, Elena Biagiotti (e poi c'è anche un maschietto, Trento Guerrini). Ma la voce si sta spargendo ed altre persone stanno cominciando a dare una mano in vario modo.

Nella Barga vecchia e nuova grazie a loro in piazze e vie, sono cominciati a spuntare fiori e piccoli accorgimenti di cura dell'immagine. Già "colorata" la piazzetta Mons. Piero Giannini, la piazza del monumento agli alpini in via della Crocetta, Largo Biondi, dove i lavori sono ancora in corso e presto vedranno l'arrivo di fiori, promessi dall'Amministrazione Comunale, anche lungo il ponte; Piazza della Fontana; lungo via di Borgo ed anche in piazza del Comune... Altri interventi sono in programma per i prossimi giorni.

Piccole, grandi cose appunto, che servono e fanno la differenza di immagine di un luogo. Lo credono fermamente le Donne di Barga che hanno però bisogno di aiuto. Per ora ci hanno messo volontariato e fatica, ma c'è bisogno di un po' di denaro per provvedere all'acquisto di fiori e per le spese di ristrutturazione di panchine e arredi urbani.

Qualche ditta ha dato il suo appoggio, ma chiaramente si conta sull'aiuto di tutti.

Al Comune hanno presentato anche una serie di iniziative come quella di indire un concorso per il miglior balcone fiorito così da sensibilizzare ad abbellire il paese la popolazione e sembra che il progetto verrà realizzato presto di comune intesa. Le idee sono tante altre, la buona volontà non manca...

Ben fatto, donne di Barga!



## I Mercantidarte per il sociale

**FORNACI** – Una bella iniziativa sociale per i Mercantidarte, la compagnia teatrale di Fornaci di Barga che, con una delle ultime repliche in programma dello spettacolo "Benvenuti in Casa Gori", hanno raccolto una bella somma da devolvere all'associazione Il Sogno Onlus di Castelnuovo, abbinando l'evento alla giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo.

Grazie alla generosità degli spettatori sono stati raccolti 450 euro ai quali si sono aggiunti 100 euro donati dalla compagnia stessa in favore di questa associazione che si occupa di aiutare ragazzi diversamente abili o portatori di handicap e le loro famiglie nell'educazione, la riabilitazione e nell'assistenza tramite laboratori creativi e terapeutici.

Una missione importante che ha bisogno dell'aiuto di tutti e che i Mercantidarte hanno saputo veicolare. La Compagnia, del resto, non è nuova ad atti di tale sensibilità: negli anni, ogni spettacolo ha avuto almeno una serata dedicata alla raccolta fondi in favore di associazioni, realtà del territorio, situazioni di bisogno. Bravi!



# FARMACIA DOTT. SIMONINI

A Barga nella nuova sede in Via Canipaia, 9 (accanto supermercato InCoop)  
Tel. 0583 722700 - [www.farmaciasimonini.it](http://www.farmaciasimonini.it) - [farmaciasimonini@virgilio.it](mailto:farmaciasimonini@virgilio.it)



**ALIMENTI SENZA GLUTINE, FRESCHI E SURGELATI**



**REPARTO COSMETICO ERBARIO TOSCANO**



**autoanalisi**

**consulenze e servizi sanitari**



DUBBI E TIMORI DA PARTE DEI SINDACATI. LE ISTITUZIONI CHIEDONO UN CONFRONTO

## Dall'addio definitivo all'idroponica ad un nuovo piano industriale

**FORNACI** – Dopo lo sciopero del 23 marzo scorso, Kme e sindacati sono tornati ad un tavolo e le novità non sono mancate: l'azienda ha in pratica proposto un nuovo piano industriale valido per i prossimi tre anni, con l'abbandono definitivo dell'ipotesi della riconversione del sito produttivo di Fornaci di Barga in azienda idroponica, l'avvio dell'iter per il rinnovo per tre anni di contratti di solidarietà fino alla fine del 2018 ed il mantenimento della produzione metallurgica appunto per i prossimi tre anni.

Obiettivo quello di essere, come ha dichiarato il presidente di Intek Group Vincenzo Manes, attori attivi del processo di consolidamento del mercato nel settore. Questo da fare con o senza l'opzione di una *joint venture* con Eredi Gnutti di Brescia. Questa ipotesi infatti non è ancora tramontata, ma comunque sia, che vada in porto o meno, l'idea è appunto quella di proseguire sulla strada della metallurgia per quanto riguarda la fabbrica di Fornaci.

Manes, in una recente intervista al Corriere Fiorentino, ha criticato aspramente lo sciopero del marzo scorso a Fornaci di Barga, in cui i dipendenti del gruppo hanno scioperato per chiedere il mantenimento del forno fusorio Asarco di Fornaci di Barga, garanzie sul futuro, sul nuovo piano industriale e sulla manutenzione degli impianti: *"Una iniziativa non concepibile e assolutamente non condivisibile, tanto più che negli ultimi 10 anni abbiamo investito 130 milioni negli impianti italiani e perso decine di milioni"* – ha dichiarato Manes al Corriere Fiorentino — *"Serve un'ottica complessiva, non si può affrontare un argomento sepa-*

*rato dal resto, dal contesto e occorre capire che la soluzione definitiva è il consolidamento del mercato, o con Gnutti o prendendoci quote di mercato. Se lo stabilimento di Fornaci di Barga non è stato ancora chiuso è per la volontà dell'azienda di salvaguardare l'occupazione. I dati economici sono noti a tutti avrebbero condotto in quel senso: solo il rispetto della sostenibilità sociale, che resta tra i valori fondanti del gruppo Kme, ha indotto l'azienda a ricercare soluzioni per la difesa dell'occupazione. La possibile intesa con Gnutti e la permanenza per 3 anni nella metallurgia è in questa prospettiva, oltre che nell'interesse di tutti e del Paese. Da qui può arrivare la svolta definitiva"*. La proposta di contratti di solidarietà fino a tutto il 2018 serve secondo KME a ridurre i costi e riportare in equilibrio economico i conti di un'azienda che perde circa 15 milioni l'anno e di restare nella metallurgia ancora tre anni, attrezzandosi per un consolidamento del mercato che è inevitabile.

Manes ha detto la sua anche sull'idea dell'idroponico a Fornaci: *"Era una proposta pensata per salvare più posti di lavoro possibile, ma con incognite a breve e medio periodo per arrivare ad una sostenibilità economica"*. Secondo Manes invece il nuovo piano industriale parte sempre dall'intento di salvaguardare le persone, ha meno rischi e porta ad un equilibrio economico grazie alla riduzione dei costi.

Proprio in questi giorni dovrebbero riprendere gli incontri con il coordinamento nazionale sindacale per cercare di definire il piano industriale ed il rinnovo degli ammortizzatori sociali, ma i sindacati non nascondono la pro-



La protesta dei lavoratori metalmeccanici a Fornaci

pria preoccupazione che hanno ribadito anche durante la manifestazione di protesta in difesa del contratto nazionale dei Metalmeccanici organizzata a livello provinciale proprio a Fornaci, lo scorso 20 aprile, per ribadire il disagio e la problematica dei lavoratori della "Metallurgica". Non convince del tutto il nuovo piano industriale che quindi dovrà essere maggiormente approfondito sulle condizioni imposte ai lavoratori che ancora una volta si troverebbero a dover affrontare enormi sacrifici. Ma preoccupa anche il fatto della "scadenza" da qui al 2018. Il piano deve insomma rilanciare la fabbrica entro il 2018, anno in cui scadranno e non potranno essere rinnovati gli ammortizzatori sociali; ed anno in cui pertanto, come hanno detto i segretari provinciali delle tre sigle sindacali, l'azienda o sarà in grado di camminare da sola o rischia la chiusura.

Sulla vicenda sono tornate anche ad intervenire le istituzioni locali che durante il mese di apri-

le si sono ritrovate a Lucca in una riunione al termine della quale è stato richiesto per mano del presidente provinciale Luca Menesini, un incontro con la dirigenza e la proprietà dell'azienda. Anche tra le istituzioni c'è preoccupazione per una situazione che ancora è delicata e deve essere bene interpretata.

Sul fronte istituzionale c'è la massima compattezza e chiarezza d'intenti sugli obiettivi: mantenimento dei livelli occupazionali, attenzione alla trattativa avviata con il gruppo Eredi Gnutti e, in particolare, il superamento di questa fase d'incertezza che contribuisce ad acuire le preoccupazioni dei numerosi lavoratori e delle loro famiglie.

Di qui la necessità di un confronto tra istituzioni, sindacati e proprietà che, nell'occasione – almeno questo è l'auspicio dei partecipanti alla riunione in Provincia –, dovrà svelare chiaramente le intenzioni del Gruppo proprietario dello stabilimento KME di Fornaci di Barga.

**CARRARA**  
LIA  
**VORWERK**  
**Folletto**

**Assistenza Autorizzata**

FORNACI DI BARGA - TEL. 0583 709919 FAX 0583 1798141

# Echi del Primo Maggio fornacino Una piccola grande donna



**FORNACI** – Le previsioni meteorologiche, per i giorni 30 aprile e primo maggio, erano discordanti. Per qualcuno un tempo abbastanza buono, per altri previsori no. Invece, a parte qualche breve e non intensa pioggia, il sole ha in prevalenza baciato l'edizione numero 56 della manifestazione. Come ormai avviene da molti anni, tanti gli espositori e le mostre presenti. In particolare, allestite nella ex scuola elementare in Piazza IV Novembre, si segnalano una ricca esposizione sulle moto d'epoca e quella di vecchi attrezzi da lavori e altri di utilizzo casalingo.

La prima è stata preparata dalla "Tribù delle Teste Dure", un gruppo di giovani amanti delle due ruote, la seconda da Renato Zanelli. Via della Repubblica, chiusa al traffico e resa pedonabile dalle 9 alle 20, era ricchissima di allestimenti in tema con la fiera e stand in strada preparati dai negozianti del Centro Commerciale con offerte particolarmente interessanti. La mattinata del I maggio è stata caratterizzata dalla inaugurazione della manifestazione da parte delle autorità e del Comitato Primo Maggio e dal passaggio della filarmonica "G. Luporini" di Barga.

Durante il pomeriggio sfilata di un negozio sull'antistante marciapiede, punti musica di vario genere, polenta per i convenuti offerta dal Comitato del Primo Maggio preparata dagli esperti polentai di Filecchio, una "passeggiata" di tre modelle con splendidi abiti da sposa dell'unico atelier della Valle del Serchio, e altro ancora... Tanta, veramente tanta, ormai questa fiera è un "master", la partecipazione della gente.

**Ivano Stefani**

## LINEA LUCCA-AULLA, NUOVA CHIUSURA PER LAVORI

**FORNACI** – Anche nella prossima estate sarà sospeso il servizio ferroviario nella tratta Fornaci di Barga – Aulla. Lo scrive Toscana Notizie in un articolo che riporta dei nuovi interventi annunciati sulla linea Lucca-Aulla che sarà portata avanti nell'estate 2016 e completerà l'intervento avviato lo scorso anno. Per consentire i lavori anche quest'anno sarà necessaria la sospensione del traffico ferroviario nel mese di agosto. Il traffico sarà interrotto tra Fornaci di Barga e Aulla da sabato 30 luglio a domenica 4 settembre. Da lunedì 5 settembre i servizi torneranno a pieno regime. Servizi sostitutivi con autobus (55 posti) garantirà la mobilità durante il mese di agosto.



Viaggi Avventura  
Viaggi agli eventi sportivi  
Giro del Mondo  
Biglietteria traghetti e voli

## VACANZE AL MARE E MONTAGNA o IN VILLAGGIO SU UN VELIERO

Eden Viaggi - Alpitour - Francorosso - Villaggi Bravo  
Sardinia Ferries - Grimaldi - Costa e MSC Crociere

Largo Emilio Biondi, 5 Tel. +39.0583.153.1720  
55051 Barga - Lucca agenzia@drivevent.com



**BARGA** – "Se noi lavoravamo otto ore lei ne lavorava sedici!", ricorda Anna Maria ex assistente alla Villa di Riposo "G. Pascoli" di Barga. E non sta parlando di una collega, bensì di una anziana, Marisa Piagentini ("la Marisina") originaria di Chiozza, paesino ai piedi di San Pellegrino in Alpe, nel comune di Castiglione Garfagnana. Dopo una lunga esperienza in Brasile dove era emigrata con i genitori, alla loro morte tornò in Italia e trascorse qualche anno, causa

ripetute crisi epilettiche, in accordo con il fratello, scelse il ricovero nella nostra struttura. Quando Marisa arrivò alla casa di riposo aveva 51 anni non ancora compiuti. Non passò molto tempo che il suo carattere e la sua età la portarono a rendersi disponibile per gli altri. Erano altri tempi con il personale costretto a un notevole impegno, a fronte dei molti anziani ricoverati nella Villa. È in questo contesto che ha inizio l'incessante attività di Marisa a sostegno del lavoro delle dipendenti e in aiuto agli altri ospiti più svantaggiati. Quando in cucina, quando in lavanderia, o in farmacia o in sala da pranzo, apparecchiava e sparecchiava, ma si perdeva anche a imboccare e rincuorare, o a riferire le condizioni degli ospiti ai loro parenti, obbediva e comandava e talvolta anche sgridava, pregava e organizzava. A ritmo continuo tutti i santi giorni, amata e ammirata, dolce e decisa, il lavoro era la sua vita, la Villa la sua casa, di cui raramente ne varcava il cancello, come nella straziante visita sulla tomba della mamma. O quando fu invitata a trascorrere il Natale a casa del figlio della nostra ospite Caterina, con la quale Marisa instaurò, una decina di anni fa, uno straordinario sodalizio affettivo, perché anche di questo si rivelò pienamente capace: una forte amicizia, del resto parimenti ricambiata, dove Marisa si comportò come e più di una sorella, testimonianza resa dal figlio Giovanni. Con il passare del tempo e il miglioramento delle condizioni di lavoro delle dipendenti, l'impegno di Marisa si è progressivamente ridotto, senza però mai sospendersi del tutto, salvo ovviamente negli ultimi mesi, complice anche una frattura del femore, perché sempre intatto è rimasto lo spirito di servizio verso il prossimo.

Forse veramente questa piccola donna è stata davvero grande, ha posto gli altri al centro della propria vita, con assoluto distacco verso i beni materiali. E se i saggi e tutti gli spiriti nobili sostengono che la dimensione dell'essere prevalga su quella dell'avere, che siamo nati per amare e che quello che conta alla fine è l'amore, "la Marisina" straordinariamente semplice e umile, ha dato a tutti una sonora lezione di vita; non a discorsi, o un giorno sì e l'altro no, ma sette giorni su sette, domeniche incluse.

Dopo 39 anni passati con noi, Marisa si è spenta novantenne, il primo maggio scorso, mese dedicato alla Madonna, a cui lei era molto devota, nonchè Festa dei Lavoratori. Giorno più adatto non poteva scegliere, perché... *se le altre lavoravano otto ore, lei ne lavorava sedici!* E gratis. Ovviamente.

(Numerose testimonianze e toccanti ricordi delle dipendenti di ieri e di oggi della Villa di Riposo, di chi l'ha conosciuta e di chi ha verificato e beneficiato del suo operato, saranno pubblicati nel prossimo numero del giornale dell'Istituto in uscita in luglio o in agosto).

**Chiara (Animatrice della Villa di Riposo "G. Pascoli" di Barga)**



ALICE E IL RISPETTO DELLE REGOLE

Un successo lo spettacolo della primaria di Barga



**BARGA** – I bambini in prima linea nell'educazione alla legalità. Un importante progetto che ha coinvolto il Comune di Barga e l'Istituto Comprensivo e che, a conclusione, ha visto lo scorso 29 aprile la presentazione di un bello spettacolo teatrale di fronte al un teatro dei Diferenti completamente gremito. Il tutto a cura dei bambini della classe IV A della scuola Primaria di Barga.

La realizzazione dello spettacolo è stata diretta da Debora Lemetti responsabile del Centro d'Arti di Galliciano che ne ha seguito la regia e l'allestimento, ma veramente bravi, veri e propri piccoli attori in erba, sono stati i bambini che sul palco hanno riproposto una speciale versione di Alice nel paese delle Meraviglie, dove Alice si trovava a far fronte alle sregolatezze ed alla mancanza di rispetto di tante regole. Sarà proprio lei a cercare di far capire l'importanza del rispetto delle regole per garantire un modo di vivere civile e ordinato

Tanti gli applausi per i piccoli attori ma anche, per la preziosa collaborazione, per i genitori impegnati nei costumi, che erano veramente ben fatti, e nel preparare i bambini. Il tutto sotto il coordinamento dell'insegnante Maria Rosaria Favoino.

Da non dimenticare tra i protagonisti di questo successo anche i componenti della Polizia Municipale barghigiana; proprio dal suo comandante Cristina Saisi era venuta la proposta per lo sviluppo di programmi educativi nelle scuole, poi portata avanti di pari passo dal corpo di polizia municipale, con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, ed il mondo della scuola barghigiana.

**Albergo Ristorante LA TERRAZZA**

mini appartamenti  
sale per riunioni e cerimonie  
piscina panoramica

Albiano - Castelvecchio Pascoli allaterrazza@libero.it - www.laterazzadialbiano.it Tel. 0583 766141 - 766155 - 766175

L'omaggio di Barga a Gualtiero Jacopetti



**BARGA** – Barga ha ricordato Gualtiero Jacopetti, regista, sceneggiatore, giornalista nell'ambito della momento conclusivo del Lucca Film Festival Europa Cinema, con una giornata speciale che si è svolta proprio nel paese dove è nato l'artista. È stata la seconda iniziativa tenutasi nella cittadina, dopo l'inaugurazione della mostra di cui avevamo già parlato nello scorso numero e che fino a tutto il mese di aprile si è svolta a Barga.

Un "figlio" illustre forse un poco dimenticato, che però per il cinema continua ad essere un maestro anche a cinque anni dalla scomparsa e dopo trent'anni dall'ultimo lavoro.

Sabato 9 aprile Gualtiero Jacopetti è stato protagonista in due momenti distinti: nel pomeriggio, con la proiezione presso il Cinema Roma del documentario realizzato da Federico Caddeo "Il giro del mondo in 16 anni - la storia di Gualtiero Jacopetti e Franco Prospero" e in serata con la proiezione di "Addio Zio Tom", film del 1971 realizzato dalla formidabile coppia Jacopetti-Prospero, artefice della nascita del filone dei "mondo movies" iniziato con il celeberrimo "Mondo Cane". "Addio Zio Tom", evento clou della giornata dedicata a Jacopetti, è andato in scena alle 21.30 presso lo stesso Cinema Roma che vide la prima di "La donna nel mondo" (1963) ed è stato proposto nella sua versione integrale.

La proiezione, ha visto anche la presenza di Christine Jacopetti, figlia del regista, e Gianpaolo Lomi, amico di Jacopetti che collaborò alla realizzazione del film avvenuta ad Haiti.

Peccato per la poca presenza di pubblico che però non deve scoraggiare Comune e organizzatori a valorizzare con future iniziative questo nostro illustre rappresentante nel mondo del cinema italiano.

**ABC DATA**  
di Cavani Pamela e C. sas

**ELABORAZIONE DATI  
CONSULENZE FISCALI  
E DEL LAVORO**

Via Canipaia 4, 55051 BARGA  
segreteria@abcdatasas.it  
tel. 0583 710029 / 723482 fax 0583 724039

TASSE INVARIATE, SALVAGUARDIA DEL SOCIALE E LOTTA ALL'EVASIONE

# Approvato il bilancio di previsione 2016

**BARGA** – Con una lunga seduta è stato approvato giovedì 28 aprile il bilancio di previsione 2016 e prima ancora sono state approvate le tariffe relative alle varie imposte comunali.

La previsione totale indica 32 milioni di euro di entrate dei quali euro 7.522.634,87 arriveranno dai tributi e contributi; 681 mila da trasferimenti correnti; 2,3 milioni da entrate extra tributarie; 4,3 milioni per entrate in conto capitale; 274 mila euro per l'accensione di prestiti; oltre 8 milioni di entrate per conto di terzi e partite di giro; 9 milioni da prestiti bancari (per i giro fondi le registrazioni integrali dell'anticipazione di tesoreria utilizzata di volta in volta)

Queste cifre permetteranno di coprire le uscite calcolate in pari somma con le entrate, con 9,9 milioni di spese correnti (servizi alla cittadinanza, smaltimento rifiuti, trasporti scolastici, servizio mensa); 4,4 milioni per spese in conto capitale. La spesa più importante sarà quella per prestazione di servizi e acquisto beni pari a 4.68.673,81 euro; per il personale la spesa sarà di 2.371.290,55 euro, per i trasferimenti 889.933,72 euro; previste inoltre oltre 8 milioni di uscite per spese conto di terzi e partite di giro, in pratica i contributi che si prevede di ottenere entro il 2016.

Tra le fonti più importanti di "guadagno" per Palazzo Pancrazi le entrate derivanti dall'addizionale IRPEF pari a 938.000,00 euro; IMU, 2.848.000 euro (comprensivo recupero evasione); TARI 2.219.280,46 euro. Per le sanzioni amministrative sono previste entrate per circa 130.000,00 euro di cui 90 mila per sanzioni del codice della strada previste nel comune di Barga.

Come ribadito dall'assessore al bilancio Caterina Campani tra le principali cause di difficoltà per la stesura del bilancio, i nuovi tagli dei trasferimenti statali (che nel periodo 2011-2014 ha già ridotto queste entrate per oltre 1,7 milioni di euro). Per il 2016 il Governo non restituirà al comune nemmeno l'esatta misura dell'importo realmente incassato con la ex TASI. A rendere impossibile la quadratura di un bilancio accettabile anche le nuove normative contabile che ad esempio ha richiesto di aumentare l'accantonamento del Fondo Svalutazione Crediti (il fondo previsto per far fronte al mancato introito eventuale da riscossione di tributi) che è stato portato dal 36 al 55% con un incremento di 130 mila euro circa.

Per tal motivo, onde evitare l'incorrere in aumento di tariffe e imposte che avrebbero colpito indiscriminatamente tutti i cittadini, si è deciso di avviare una nuova linea di lotta all'evasione fiscale.

Grazie a questa politica il comune è riuscito anche quest'anno a non toccare le tariffe di asilo nido, mensa e trasporti scolastici: *"E come già fatto negli ultimi anni – ha aggiunto Campani – non è stato minimamente toccato il settore del sociale dove ci saranno i soliti investimenti ed i soliti aiuti alle famiglie o ai cittadini in difficoltà"*.

Il Comune conta, tramite un approfondito ed accurato sistema di controllo sulle aree della circolazione stradale, del settore ambientale, dell'urbanistica, delle attività produttive e commerciali, di recuperare evasioni per un totale di circa 250-300 mila euro per quanto riguarda il 2016. Un lavoro certosino di verifica che permetterà di incrociare banche dati fino ad ora scollegate e ad esempio di capire meglio quando dovevano e se sono state chiuse le pratiche urbanistiche, le situazioni di occupazione di suolo pubblico non regolarizzate o definite.

Per ridurre le spese, si è cercato anche di razionalizzare l'esternalizzazione dei servizi come avvenuto ad esempio in ambito culturale per museo, biblioteca e ufficio turistico, attingendo dall'utilizzo di personale interno e per la manutenzione dei parchi e giardini con una nuova convenzione con Unione dei Comuni. Nel bilancio prevista anche la massima razionalizzazione dei consumi sia per la pubblica illuminazione che per le spese relative agli altri immobili comunali. Si è cercato e si cercherà poi di rendere più produttivo il patrimonio comunale. In tal senso, ad esempio, una piccola cifra verrà richiesta a chi utilizza le palestre comunali con decisione già assunta dal mese scorso. Ci sarà infine un inasprimento delle sanzioni in ambito ambientale come per chi abbandona rifiuti.

Tra gli aspetti positivi e "sociali" del bilancio di previsione, il grande impegno mantenuto sulle politiche abitative e sul problema dell'em-



Un momento dell'approvazione del bilancio

genza casa. Partiranno infatti con il 2016 i lavori del costo totale di 600 mila euro per avviare il progetto per il recupero, al fine di creare nuove unità abitative di edilizia popolare, dell'ex mattatoio di Loppia. E' stata poi completata anche la verifica circa i requisiti necessari agli assegnatari di alloggi popolari (senza peraltro trovare situazioni anomale) e si è proceduto ad una migliore razionalizzazione delle case assegnate, cercando di valutare meglio il rapporto tra spazi disponibili e componenti del nucleo familiare.

## PERICOLO SCONGIURATO PER I NOSTRI UFFICI

### Le poste rimangono aperte

**FIRENZE** – Il TAR di Firenze ha accolto il ricorso presentato da Barga contro la chiusura degli uffici postali di Castelvechio Pascoli e di Mologno (e contro l'apertura ad un solo giorno dell'ufficio di Filecchio). Al tribunale Amministrativo regionale lo scorso 6 aprile è avvenuta la discussione di 25 ricorsi presentati dai Comuni contro le chiusure e per Barga c'è stato l'accoglimento. Tanta la soddisfazione del sindaco di Barga Marco Bonini: *"C'è ovviamente grande soddisfazione per questo risultato che lascia inalterato il sistema degli uffici postali presenti sul nostro territorio. Tutti restano aperti ed è davvero un grande risultato. Fin dall'inizio avevamo contestato a Poste questa decisione cercando con l'azienda di trovare anche una soluzione che però non aveva mai voluto trovare. Da qui la presentazione, insieme ad altri comuni del ricorso, coordinato per nostro conto da ANCI con la collaborazione di UNCEM Toscana."*

*"Siamo davvero felici di sapere finalmente conclusa una vicenda che se fosse andata in porto avrebbe rischiato di vedere il nostro territorio e soprattutto la nostra popolazione anziana fortemente penalizzati dalla chiusura di due uffici che offrono un importante servizio"*.

In verità era atteso questo nuovo pronunciamento del TAR a favore dei comuni. Un primo ricorso accettato per il comune di Cinigiano a febbraio era stato ritenuto una vera e propria sentenza pilota. In essa si affermava che *"la chiusura di un ufficio postale non può essere disposta solo per ragioni di carattere economico, senza considerare il criterio di distribuzione degli uffici e senza ponderare il pregiudizio alle esigenze degli utenti derivante dalla chiusura"*.

## Il presidente del Vittoriale Giordano Bruno Guerri in vista a casa Pascoli

CASTELVECCHIO PASCOLI – È stata una visita attesa da tempo quella del presidente de Il vittoriale di Gabriele D'Annunzio a casa Pascoli a Castelvecchio che si è svolta sabato 16 aprile, per suggellare progetti di collaborazioni future legate al rapporto e alla valorizzazione del poeta Giovanni Pascoli e di Gabriele D'annunzio. Il senatore Andrea Marcucci, presidente della commissione cultura del Senato ha accolto Giordano Bruno Guerri con il sindaco di Barga Marco Bonini, il presidente della fondazione Pascoli Alessandro Adami e il vicesindaco Caterina Campani per definire tutte le iniziative che saranno organizzate insieme, prima fra tutte il progetto che vede lo scambio di mostre documentarie, fotografiche e artistiche tra le due case: Castelvecchio Pascoli e Gardone Riviera.

Il progetto "Pascoli - D'Annunzio, D'Annunzio - Pascoli" è stato redatto da Franca Severini editrice e organizzatrice di eventi culturali e d'impresa e proposto alla fondazione Pascoli e al Comune di Barga con la collaborazione di Caterina Salvi, Sandra Rigali e Sara Moscardini e da oggi passerà alla fase organizzativa. Il senatore Marcucci ha espresso soddisfazione per questa futura collaborazione che porterà, ha detto, sicuramente benefici al mondo culturale della provincia di Lucca.



### MIGLIORERÀ IL SERVIZIO DI MANUTENZIONE

## Numeri civici per i lampioni comunali

BARGA – Numeri civici per i punti luce del comune di Barga. E' partito un progetto avviato dall'Amministrazione Comunale per migliorare le capacità di intervento e risoluzione dei guasti relativi alla pubblica illuminazione.

È stato realizzato un registro specifico di circa 1800 lampioni presenti sul territorio comunale, ora contrassegnati da un apposito numero che permetterà di segnalare con maggiore precisione l'esatta ubicazione del lampione al buio.

In pratica molti dei punti luce comunali, a cominciare da quelli nelle principali vie, saranno dotati di una apposita targhetta autoadesiva riportante un numero ed insieme l'invito a segnalare l'eventuale malfunzionamento del lampione al numero verde del comune di Barga indicato: 800 028 497.

*"Questo - spiega l'assessore ai lavori pubblici, Pietro Onesti - ci permetterà di avere una segnalazione più tempestiva e precisa".*



## Partito il progetto Cibo e solidarietà

BARGA – Il territorio di Barga, grazie al volontariato ed insieme all'impegno congiunto di istituzioni, scuola ed altre realtà, sempre più in evidenza per quanto riguarda la lotta allo spreco alimentare.

Al recupero del cibo che normalmente viene buttato e che invece, ancora buono ed utilizzabile, può servire a dare una mano a tante famiglie in difficoltà; riducendo al tempo stesso l'impatto ambientale di rifiuto organico prodotto. In tal senso va la firma della convenzione del progetto sperimentale "Cibo e solidarietà" che ai primi di aprile è stata siglata tra Comune di Barga, istituto comprensivo, volontariato, con la ditta Del Monte che gestisce l'appalto della mensa scolastica per le scuole barghigiane.

Ora è possibile il recupero del cibo in eccedenza che non viene distribuito ma che ogni giorno viene preparato nella cucina centralizzata della mensa scolastica di Fornaci. A recuperare questi alimenti il sistema di volontariato che da qualche anno a questa parte è impegnato nel territorio comunale, grazie soprattutto all'impegno quotidiano di una sessantina di volontari aderenti a parrocchia di Barga e Fornaci, Caritas, Misericordia di Tiglio, Gas, Arciconfraternita di Misericordia di Barga nell'iniziativa del "Banco del non spreco", che prevede appunto la raccolta di alimenti ancora utilizzabili, ma che per legge o per scadenze andrebbero buttati, in locali, supermercati e negozi. Nel corso del 2015 sono stati recuperati, anzi salvati, circa 6 tonnellate di cibo che hanno fornito un concreto aiuto a tante famiglie che non hanno le possibilità spesso di mettere insieme un pranzo con una cena e l'obiettivo per il 2016 è quello di arrivare al doppio di alimenti e cibo raccolto grazie proprio all'opportunità che ora viene dalla mensa scolastica.



Un momento della firma della convenzione

## BUONE NUOVE PER IL POETA LEMETTI

**CASTEVECCHIO PASCOLI** – Questa fotografia rappresenta il Campidoglio con gli Accademici del centro Culturale G.G. Belli con i premiati partecipanti al XXVII Concorso Internazionale di Poesia e narrativa, tra cui, come raccontato nei numeri scorsi, anche il poeta castelvecchiese Luigi Lemetti.

È l'occasione per parlare delle ultime novità che lo riguardano: il centro culturale Giorgio Caproni Città di Livorno lo scorso 30 aprile gli ha infatti conferito due diplomi letterari: il diploma di finalista per l'opera poetica "Cirri d'argento e Nuvole d'Oro" per la sezione edita; ed diploma di merito per la poesia "Vox Cordis" per la sezione inedita.

Non è finita perché il 21 maggio p.v. sarà presente presso il comune di Genzano nei Castelli Romani, per ricevere un altro premio letterario. Ne ripareremo. Intanto i nostri complimenti.



## NOZZE D'ORO ROMITI – BERNARDI



**BARGA** – Si erano sposati il 16 aprile di 50 anni fa, nella chiesa del Sacro Cuore e nella stessa chiesa, nello stesso giorno, ripetendo molti dei gesti di quel giorno indimenticabile che ha sancito l'inizio della loro unione, hanno ripetuto la loro promessa davanti al Signore ed hanno celebrato con i figli e tutta la loro famiglia il bel traguardo delle nozze d'Oro.

I due sposini d'Oro sono i carissimi Sergio Romiti e Clara Bernardi. Il 16 aprile scorso hanno preso parte alla funzione religiosa officiata da don Stefano Serafini che nel ricordo del loro anniversario ha avuto parole particolarmente apprezzate da Sergio e Clara. Ugualmente stupenda ed indimenticabile, con tanti piccoli, grandi accorgimenti che li hanno fatti sentire speciali, è stata poi la festa organizzata dai figli con gli altri familiari.

Per questo motivo Sergio e Clara ringraziano per la loro partecipazione le sorelle, il fratello, le cognate, i cognati, i nipoti, le amiche, gli amici, ma in modo particolare ringraziano per la bella festa che hanno organizzato i figli Dino e Luca e le nuore Anna e Monica, non dimenticandosi di inviare un grandissimo ed affettuoso bacio al piccolo Fabio.

Un ringraziamento lo rivolgono infine a don Stefano Serafini per i bei momenti fatti loro vivere in chiesa nel ricordo del giorno del matrimonio che allora fu officiato da don Francesco Pockay.

Ai due sposini d'oro anche noi del giornale di Barga ci sentiamo vicini ed inviamo gli auguri di ancora tanti e tanti anniversari felici.

## BENVENUTA ASIA, COMPLIMENTI TRISNONNA TERESA

**BARGA** – L'8 dicembre scorso all'ospedale San Francesco di Barga è nata Asia. I neogenitori Martina e Andrea colgono l'occasione per festeggiare, con il suo arrivo, la quinta generazione: con la trisnonna Teresa, la bisnonna Ivana, la nonna Francesca e la mamma Martina.



Tutti insieme fanno i più calorosi auguri in particolare alla trisnonna Teresa che il primo Maggio ha compiuto 90 anni.

Ci uniamo volentieri ai complimenti alla cara Teresina che estendiamo anche a nonni, bisnonni e genitori e naturalmente auguriamo ogni bene alla piccola Asia



*Quello che sei, né più né meno... Aggiungiamo solo benessere*

Il Centro Estetico Jeunesse unisce l'azione delle migliori tecniche di massaggio manuale

ai benefici poteri del mare PHYTOMER

e ai principi attivi delle piante per prendersi cura di te, della tua naturale bellezza e del tuo benessere



Centro Estetico Jeunesse - BARGA, Piazzale Matteotti - tel. 0583 711093

**NOZZE DI DIAMANTE MARCHETTI – GHILONI**



**BARGA** – “Gli innamoratissimi sposi Marco e Sofia Marchetti sono giunti felicemente al traguardo matrimoniale il 30 dello scorso mese (30 aprile 1956 ndr) per i nostri lettori lontani diciamo ch’essi sono Marco Marchetti di Ottavio e la signorina Maria Sofia Ghiloni di Giovanni. La cerimonia nuziale si è svolta nella chiesa di San Rocco officiata da mons. Lino Lombardi. (...) I giovanissimi sposi Marco e Sofia Marchetti, appena rientrati dal viaggio di nozze in Riviera, sono andati ad abitare un grazioso e raccolto appartamento-nido al secondo piano della nuova casa Moscardini – Stefani in via del Giardino”.

Questi due brani, scritti dall’allora direttore Bruno Sereni, sono stati tratti da altrettanti numeri del Giornale di Barga del 1956, e riportano la cronaca del matrimonio dei due amici Marco e Sofia, due barghigiani che appartengono alla storia della nostra comunità bargo-scozzese, da sempre amici e vicini di questo giornale e che il 30 aprile scorso hanno ricordato un anniversario davvero importante come i sessant’anni di matrimonio.

Oggi come allora Marco e Sofia sono innamoratissimi come gli raccontava Bruno Sereni e oggi come allora sono ancora giovanissimi nello spirito che li accomuna. Nella stessa chiesa di San Rocco hanno ripetuto il 30 aprile scorso la loro promessa dinanzi al signore e nella stessa giornata di sessant’anni dopo, grazie all’organizzazione dei figli Paolo, Roberto e Patrizia, di nuore e genero e di tutti i nipoti, hanno festeggiato ancora una volta ai tavoli dell’Albergo Ristorante Alpino.

Di tutto questo Marco e Sofia ringraziano la loro famiglia, mentre a noi preme ricordare su queste pagine questo bell’anniversario di questi nostri due amici augurando loro ancora tanti anniversari felici.

**CAMPANI GUIDA LA SOCIETÀ DELLA SALUTE PISANA**

**PISA** – È barghigiano il nuovo direttore della Società della Salute dell’Area Pisana dove è stato recentemente nominato il dott. Alessandro Campani, classe 1974, dirigente amministrativo (responsabile dell’Unità operativa gestione operativa e sviluppo organizzativo) dell’Azienda Usl 2 di Lucca, barghigiano doc figlio dell’ex sindaco Mauro e fratello dell’attuale vice sindaco Caterina.

Campani aveva già legami con Pisa essendo stato docente (a contratto) del Modulo di Economia Sanitaria alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università di Pisa, oltre ad aver conseguito il diploma al Master MeS -Management e Sanità della Scuola Superiore di studi e di perfezionamento Sant’Anna.

Da un punto di vista giuridico, le Società della Salute si configurano come consorzi pubblici senza scopo di lucro, i cui titolari sono le Aziende Sanitarie Locali ed i Comuni. Il fine istituzionale delle Società della Salute è la salute e il benessere sociale: hanno come presupposto quello di favorire la partecipazione dei cittadini nella scelta dei servizi socio-sanitari, attraverso le loro rappresentanze istituzionali e associative, cioè i Comuni e il terzo settore. All’amico Alessandro i nostri complimenti e tanti auguri di buon lavoro.

**BARGHIGIANI CHE SI FANNO ONORE: ATHOS CASALI**

**MILANO** – Dai primi di aprile Athos Casali nostro concittadino che ora risiede a Milano, è diventato membro del Consiglio di Amministrazione della Serravalle Copper Tubes, la società Italiana, parte della joint venture tra KME e la società Finlandese Cupori Ltd, con sede produttiva a Serravalle Scrivia (AL).



Già direttore commerciale per la divisione tubi di KME Italy, Athos Casali ha assunto il nuovo ruolo a seguito della creazione di questa nuova realtà che si pone tra gli obiettivi principali quello di creare in Europa uno dei più solidi player industriali, fortemente focalizzato e specializzato nella produzione di tubi di rame per il settore Industriale e Idrotermosanitario.

Una nuova responsabilità, un impegno importante, ma nello stesso tempo una sfida stimolante a cui Athos saprà sicuramente far fronte, così come ha sempre fatto sin da quando ha iniziato la sua carriera presso la KME di Fornaci di Barga.

Complimenti e tanti auguri di buon lavoro.

**LAVORAZIONE MARMI & GRANITI**  
**DINI MARMI**  
 di Pierluigi Dini & C. snc  
[www.dinimarmi.it](http://www.dinimarmi.it) - [staff@dinimarmi.it](mailto:staff@dinimarmi.it)  
 55053 GHIVIZZANO (LU) - Via Nazionale s.n.  
 Tel. 0583 77001 - Fax 0583 779977  
 Show-room Curve di Marmo:  
 CASTELNUOVO GARFAGNANA Via Agostino Rosa, 4

**L'IDRAULICO**  
 dei F.lli Lazzarini  
**PANNELLI SOLARI SOTTOVUOTO E NON**  
**IMPIANTI A BASSA TEMPERATURA**  
**CALDAIE A LEGNA E CONDENSAZIONE**  
 San Pietro in Campo  
 Via Chiesa, 6  
 Tel. 0583 710041 :: Cell. 348 6543469

# Nuova vita per il centro Medico di Fisioterapia

**PONTE ALL'ANIA** – Il 30 aprile del 2011 apriva ai piani superiori di quello che era il Poliambulatorio Le Fornace in loc. Mencagli a Ponte all'Ania. Il 30 aprile del 2016, dopo tre anni di grandi sacrifici, ma anche di grande determinazione ad andare avanti, è tornato nei soliti locali, devastati tre anni fa dall'incendio che distrusse il Brico e gli studi medici attigui e ora completamente rinnovati ed ancor più funzionali, il nuovo Centro Medico di Fisioterapia di Alvaro Rocchiccioli e Antonella Miglianti.

È stata una bella festa quella che ha accompagnato il ritorno nella propria sede del Centro di Fisioterapia Rocchiccioli-Miglianti. Con la presenza di tutto lo staff, di tanti amici ed anche di tante autorità, a cominciare dal senatore Andrea Marcucci, dall'assessore regionale Marco Remaschi, dal sindaco di Barga, Marco Bonini. Tutti presenti a testimoniare la grande stima di cui gode sul territorio questa importante realtà sanitaria privata, ricordata anche dalle parole del direttore sanitario Giuseppe Benigni. Come hanno ricordato sia Alvaro Rocchiccioli che Antonella Miglianti, visibilmente emozionati durante il saluto a tutti gli intervenuti, sono stati 3 anni difficili e impegnativi, pieni di sacrifici. Dove solo la grande passione e l'affiatamento di tutta la squadra del Centro Medico ha permesso di superare le difficoltà dovute anche dall'aver perso locali altamente funzionali; il tutto in una situazione economica generale particolarmente delicata. Tre anni in cui però i titolari del Centro hanno tenuto duro, creduto nel futuro, salvaguardando anche i propri dipendenti. Ora è tempo di ripartire, è stato sottolineato da Alvaro e Antonella, con più entusiasmo e con la stessa professionalità e disponibilità e sicuramente più forti e più determinati di prima.

Grazie ad uno staff eterogeneo e dinamico, grazie ad un'esperienza che ormai si avvicina ai trent'anni, grazie all'uso delle tecniche più all'avanguardia e la stretta collaborazione con l'Istituto Oncologico Europeo del Prof. Umberto Veronesi, il Centro Medico di Fisioterapia è uno dei luoghi privilegiati e più affidabili per la riabilitazione ortopedica e neurologica, dove i terapeuti, sotto la direzione sanitaria del dott. Giuseppe Benigni, sanno condurvi dalla diagnosi - anche avvalendosi di viste specialistiche ortopediche in sede - alla giusta terapia.

Fratture, traumi ai legamenti, periartriti e molti altri disturbi osteoarticolari possono trovare soluzione sotto le mani esperte dello staff del centro medico, così come è possibile trattare ernie discali cervicali e lombari sia prima che dopo l'intervento chirurgico o gestire infortuni atletici per tornare "perfetti" attraverso la riabilitazione ortopedica traumatologica e post-chirurgica, e la riabilitazione neurologica anche domiciliare.



Ma il centro Medico di Fisioterapia è anche accreditato per il trattamento post-chirurgico di mastectomie ed interventi analoghi per la cura di linfodema con la procedura codificata dall'IEO del professor Veronesi, con il quale il Centro è in costante contatto e presso il quale lo staff frequenta regolarmente corsi di aggiornamento e perfezionamento.

In questi anni lo staff del Centro si è ulteriormente specializzato nella riabilitazione posturale secondo Mezier, nella rieducazione perineale e del pavimento pelvico, nell'utilizzo di tecniche osteopatiche, che uniscono alla massoterapia il linfodrenaggio e al taping kinesiologico.

Oltre alle tecniche manuali come il massaggio terapeutico, linfodrenante o miofasciale, il taping neuromuscolare ed il bendaggio funzionale, presso il Centro Medico di Fisioterapia è possibile trattare diversi disturbi e traumi con terapie fisiche non invasive e che non prevedono l'uso di farmaci con InterX, Tecarterapia, elettroterapia, laserterapia, magnetoterapia, tecniche diadinamiche, tens, ionoforesi e ultrasuoni, alle quali, magari, associare ginnastica propriocettiva o posturale per un completo recupero.

Tutto questo era nel 2011, è continuato ad essere in questi anni difficili e sarà più che mai adesso il Centro Medico di Fisioterapia. Lo trovate, anzi lo (ri)trovate, presso i locali del Poliambulatorio Medico in Loc. Mencagli, che presto dovrebbe riaprire con tutti i suoi numerosi studi ed ambulatori, mettendo definitivamente la parola fine ad una pagina drammatica della nostra recente storia.

Bentornato, Centro Medico di Fisioterapia e complimenti ad Alvaro ed Antonella ed ai loro collaboratori per tutto il loro impegno.

Per maggiori informazioni o per un appuntamento: Centro Medico di Fisioterapia, loc. Mencagli s/n, 0583 86321.



Numero diretto diurno, notturno e festivo  
Tel. 0583 723808 - Cell. 348 6034085

*Si esegue anche la fornitura e la posa in opera di  
MARMI, GRANITI E BRONZI  
Delle migliori marche nazionali ed estere*

## PROBLEMI DI UDITO?

vuoi fare un controllo gratuito nei nostri centri più vicini?

**Centri Acustici**

# AUDIX

gli unici sempre aperti in Garfagnana e Media Valle  
tutte le mattine dalle 9 alle 12

CASTELNUOVO GARF. Via Garibaldi, 24 - Tel. 0583 65746  
FORNACI DI BARGA Via della Repubblica, 129 - Tel. 0583 709932

IMPORTANTE ANNIVERSARIO A FORNACI DI BARGA

## Dieci anni per la Bio Lavanderia



**FORNACI** – Solo un anno fa segnalavamo un nuovo passo in avanti della Bio Lavanderia di Fornaci di Barga (aperta 24 ore su 24 in via della Repubblica 22a alle Due Strade di Fornaci di Barga) che dopo essere stata la prima lavanderia ecologica ed in generale la prima lavanderia self-service della Valle del Serchio era ed è la prima e l'unica lavanderia Biologica: grazie all'utilizzo di saponi rigorosamente di origine naturale e bio, arricchiti da profumi derivanti da prodotti naturali e con ammorbidente composto da solo acido citrico, succo di limone...

Lo scorso 1° Maggio, è stata occasione per far di nuovo festa alla Bio Lavanderia di Francesca e Vittoria che ha celebrato i suoi primi dieci anni di vita. I dieci anni della lavanderia self-service più amica dell'ambiente che trovate in Valle del Serchio, festeggiati insieme a tanti amici, ma anche con la presenza delle istituzioni, rappresentate dal vice sindaco Caterina Campani, che ha consegnato una pergamena di riconoscenza per il lavoro portato avanti in questi anni, e che era accompagnata dagli assessori Giampiero Passini e Giovanna Stefani.

C'era anche, tra i presenti, Anna Paola Riani in rappresentanza del gruppo "Gli Incartati" che cura la nuova Biblioteca di Fornaci presso i locali della stazione. Era presente per sottolineare un nuovo utile e simpatico servizio proposto dalla Lavanderia con la collaborazione di questo gruppo. Qui infatti trovate ora un nuovo punto di "book crossing" che per chi non lo sa è la possibilità di trovare e "rilasciare" libri che poi vengono letti e rilasciati ancora una volta da altre persone.

Così, mentre aspettate che il ciclo di lavaggio/igienizzante/ammorbidente del vostro bucato (che dura 35 minuti) o l'asciugatura dei vostri capi in tempi ridottissimi, (qui in 15 minuti si asciugano 8kg di biancheria di cotone) potete tranquillamente rilassarvi con una bel libro che poi potrete continuare a leggere portandolo a casa vostra e riportarlo non appena lo avrete finito.

Dunque buon compleanno alla Bio Lavanderia di Francesca e Vittoria e complimenti per tutto l'impegno di questi anni e per il servizio sempre più accurato e vicino alla clientela che sono sicuramente alla base di una presenza a Fornaci che dura da dieci anni.



**Termoidraulica Alessandro Gonnelli:**  
dal 1985 l'eccellenza nel settore idro-termo-sanitario

**Consulenza per detrazioni fiscali**

**Possibilità di dilazioni del pagamento a tasso agevolato.**

Termoidraulica Alessandro Gonnelli  
Via G. Pascoli 2P, Barga (LU) • Cell. 348 6920242 • miltonenico@libero.it  
termoidraulicagonnelli.it

ALLA FARMACIA SIMONINI

## Per la diagnosi accurata della pelle

**BARGA** – Tra le tante proposte che potete trovare alla Farmacia Simonini, nella sua nuova sede in via Canipaia, da qualche settimana c'è anche uno speciale sistema di diagnosi che in pochi minuti, permette l'analisi della vostra pelle del viso del corpo. Il sistema si chiama Soft Plus e, stando comodamente seduti e davvero in pochi minuti, è possibile avere una analisi dettagliata di pelle, capelli, cellulite.

L'analisi è gratuita ed aperta a tutti coloro che abbiamo desiderio di sapere lo stato di salute della propria pelle o anche solo di conoscere l'esatto fototipo per un'abbronzatura più efficace e sicura. Ma anche per risolvere pro-

blemi relativi all'eccessivo sebo e tanto altro ancora.

Grazie a questa analisi gli addetti della farmacia sono poi in grado di fornire alla clientela un consiglio sia nutrizionale che di prodotti cosmetici adatti alle proprie problematiche, estremamente mirato. Il tutto in modo semplice e rapido, con un servizio personalizzato con check-up specifici per le varie aree del corpo. Tutti i dati possono inoltre essere archiviati e permettono così un monitoraggio anche a lungo termine dei parametri della pelle.

Se ne volete sapere di più il consiglio è di recarvi alla Farmacia Simonini di Barga (tel. 0583722700)

## A Ponte all'Ania c'è L'angolo del Caffè

**PONTE ALL'ANIA** – L'angolo del Caffè è il nuovo Bar di Ponte all' Ania, nella centralissima piazza Cavour del paese. Il bar è stato aperto ad aprile nei locali recuperati e ristrutturati dell'ex banca Toscana e dell'ex negozio Elettrosop.

Doriana Lazzerini è la titolare dell' Angolo del Caffè che per la sua posizione strategica ma soprattutto per la competenza e offerta al cliente va ad arricchire quel già interessante panorama commerciale che Ponte all'Ania è riuscito a organizzare nel tempo. La nuova attività è purtroppo legata on la chiusura, suo malgrado, dell'Antico caffè Giannini datato addirittura 1892 e che negli ultimi dieci anni aveva avuto la brillante conduzione di Doriana, esercen-

te attiva, con l' ambizione di migliorarsi, sprezzante dei rischi di crisi e quindi pronta alla nuova sfida.

La chiusura di un luogo storico coincide ed ha come contraltare la valorizzazione della piazza che grazie a questo nuovo locale è ancor di più luogo centrale della vita del paese.

Ora l'auspicio di Doriana è che, all'Angolo del caffè si incontrino anche volti nuovi anche perché la nuova ubicazione, logisticamente parlando, favorisce la possibile condivisione con le offerte di questo locale che è bar ma offre anche la possibilità di una pausa pranzo. Insomma a Ponte all'Ania adesso tra le offerte commerciali c'è anche un angolo... quello del Caffè.

### Il Giornale di BARGA

[giornaledibarga.it](http://giornaledibarga.it)

**Direttore Responsabile:** Luca Galeotti

**Redazione:** Nicola Boggi, Maria Elena Caproni, Pier Giuliano Cecchi, Luigi Cosimini, Raffaele Dinelli, Ubaldo Giannini, Augusto Guadagnini, Flavio Guidi, Sara Moscardini,

Antonio Nardini, Giulia Paolini, Vincenzo Passini, Ivano Stefani

**Foto:** Massimo Pia, Graziano Salotti, Foto Borghesi, giornaledibarga.it

**Traduzioni:** Sonia Ercolini

**Grafica e impaginazione:** CONMECOM di Marco Tortelli

**Stampa:** Nova Arti Grafiche srl, Signa (FI)

Autorizzazione n. 38 Tribunale di Lucca in data 6 giugno 1949, n. 46054 C.C.I.A. Iscrizione al R.O.C. (Registro operatori Comunicazione) n. 14871

#### PREZZO DEGLI ABBONAMENTI

ITALIA	€ 27,00
EUROPA	€ 32,00
AMERICHE	€ 42,00
AUSTRALIA prioritaria	€ 47,00

#### GARANZIA DI RISERVATEZZA

Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali.

I dati personali degli abbonati e dei lettori sono stati archiviati e vengono utilizzati da questo mensile esclusivamente per consentire la spedizione postale del periodico.

I dati non sono ceduti, comunicati o diffusi a terzi.

## IN RICORDO DI LIDO ADAMI



Un nuovo lutto ha colpito le famiglie Adami di Barga e Fontana di Marlia: il 21 di marzo corrente anno è deceduto presso l'ospedale S. Francesco di Barga il carissimo Lido Adami.

Conosciutissimo nella comunità barghigiana per essere sempre in prima fila nella presenza e nell'impegno in varie associazioni come l'AS Barga, la misericordia del Barghigiano, la mitica Lenza Bargea, senza dimenticare il Gruppo Alpini di Barga dove per molti anni è stato l'alfiere portabandiera nelle varie manifestazioni ed adunate.

Ultimamente era stato colpito da una grave malattia che aveva segnato quel forte fisico da fungaio, tanto da renderlo invalido. Non per questo Lido si era abbattuto ed ha continuato a lottare fino a che le forze glielo hanno permesso.

Le sue esequie sono state celebrate il 23 marzo nella chiesa dell'Annunziata: una commovente e partecipata funzione religiosa, dove la salma era accompagnata da tanti dei suoi cari alpini e sul feretro spiccava oltre al cappello con la penna, una bandiera della Fiorentina, l'altro suo grande amore. Erano infatti presenti anche i componenti del Viola Club Barga di cui era presidente onorario.

Di lui resta ora il ricordo di una gran brava persona e per la famiglia la consolazione di sapere che lassù, oltre ai compagni della fonderia della Metallurgica, dove ha lavorato per 30 anni, ha ritrovato tutti i suoi cari, soprattutto il giovane nipote Marco e il genero Alessandro con Giovanni e Dino recentemente scomparsi.

Nel suo ricordo la moglie Marcella, i figli Alessandro e Maura ed i nipoti Giada e Davide con i loro rispettivi compagni Giacomo e Silvia intendono ringraziare chi ha partecipato alle esequie o semplicemente ha lasciato un messaggio (e sono stati molti) di cordoglio.

Un ringraziamento particolare lo rivolgono ai medici ed infermieri del reparto medina del San Francesco di Barga per le ultime cure e la sensibilità dimostrata e anche al reparto di ematologia dell'ospedale San Luca di Lucca per le cure prestate durante tutto l'arco della malattia. Un grazie di cuore lo rivolgono anche al dott. Alessandro Melosi ed al suo staff medico.

Il Giornale di Barga è vicino al dolore della famiglia e ricordando con affetto il caro Lido invia le sue affettuose condoglianze alla moglie, ai figli ed ai parenti tutti.

## BARGA

Erina casali ved. Bertoncini di anni 95 è deceduta il 26 aprile scorso. Al figlio Fabrizio, ai nipoti Andrea Mattia, alla nuora Marilena, ai parenti tutti le nostre condoglianze.

## CASTELVECCHIO

A 74 anni il 2 aprile ci ha lasciato Leonildo Pioli. Alla figlia, al genero, agli adorati nipoti, ai fratelli, alla sorella, ai cognati ed ai parenti tutti le condoglianze della redazione.

## IN RICORDO DI LAURA E PIETRO REDINI



*"Solo chi non lascia eredità di affetti poca gioia ha nell'urna"* (da "Dei sepolcri" di Ugo Foscolo).

Pietro e Laura hanno lasciato invece in tutti quelli che li conoscevano ed amavano grande eredità di affetti ed esempio da seguire, ricchezza inestimabile per chi quotidianamente li tiene in vita con il ricordo costante delle loro presenze. Non passa giorno che in un modo o nell'altro il loro nome e il loro ricordo passi attraverso le vite dei familiari colmando solo in parte un vuoto che è parte della vita di chi rimane.

Dalle pagine di questo giornale che loro leggevano sempre, la famiglia e soprattutto Giorgio, Marco, Ilaria e Gabriele li ricordano con immutato affetto consapevoli di essere stati fortunati ad avere avuto per un tempo importante Pietro e Laura come nonni.

## IN MEMORIA DI MARIA BULGARELLI IN ANGELINI



Il 18 aprile del 2000 veniva a mancare la carissima Maria Bulgarelli in Angelini residente in Australia, lasciando un vuoto incolmabile in tutti i suoi cari.

Nel sedicesimo anniversario della sua dipartita la ricordano con immutato affetto il marito Stefano, i figli Tony, Alex e Sandra ed i parenti tutti vicini e lontani, che a chi la conobbe e le volle bene chiedono una preghiera in ricordo di Maria.

## NEL TERZO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI DANTE TOTI



Il prossimo 27 maggio ricorgerà il terzo anniversario della scomparsa del carissimo cav. Dante Toti di Paisley, una delle figure più significative della nostra emigrazione in Scozia nel secolo scorso.

Nella triste ricorrenza i figli Anna, Diana e Allan, i nipoti, e la nuora Lynn, desiderano ricordarlo dalle colonne di questo giornale, con immutato affetto e rimpianto, a tutti coloro che conoscendolo gli hanno voluto bene.

## NEL PRIMO ANNIVERSARIO DELLA SCOMPARSA DI EDDA BORRACCHINI



La figlia Maria Rita ricorda la mamma Edda, scomparsa il 20 aprile di un anno fa e lo fa con queste parole.

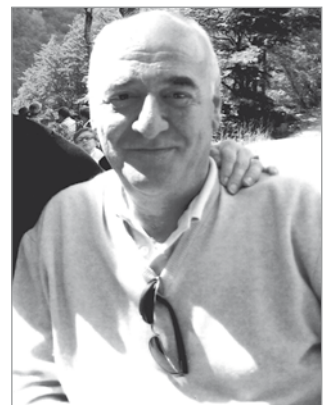
*Cara Eddina come ti chiamavo, mi sembra ieri che mi aspettavi a casa, eri una roccia, eri il mio punto fermo, mi manchi tanto e con te si è chiusa una parte della mia vita che rimpiango.*

*Ti ho voluto bene e ti ho ammirato tanto per la forza che avevi di non mollare mai, ma se non muore chi si ricorda come tu dicevi, allora tu sei con me perché ogni giorno ricordo gli anni passati assieme.*

*Cercherò di tirare avanti pensando a te che mi dicevi sempre: Ritina, sii forte, non mollare mai, perché hai solo te stessa.*

**La tua Ritina**

## IN RICORDO DI FRANCESCO DISCINI



Sono già passati cinque anni da quando non sei più con noi, ma sei e sarai sempre nei nostri pensieri. Ci manchi tanto.

**Francesca e Laura**



# 1916: la mostra di Alberto Magri a Milano

di Sara Moscardini

Cento anni fa, tra l'1 e il 15 maggio 1916, il pittore barghigiano Alberto Magri (1880-1939) tenne presso la Famiglia Artistica di Milano una mostra personale che segnò per sempre le sue sorti artistiche e soprattutto le sue uscite pubbliche. Un'esperienza che, alla luce dei giudizi odierni sulla grandezza dell'opera del Magri, meraviglia per la crudezza e la severità delle critiche ricevute.

Magri, che all'epoca lavorava come farmacista, aveva già esposto le proprie opere due anni prima al Lyceum di Firenze, riscuotendo buoni giudizi, tanto che Lorenzo Viani nell'occasione dichiarò che "l'Apua ha trovato nel Magri il suo esaltatore più forte e universale".

A Milano il nostro pittore approdò grazie alla "catena pascoliana" che legava l'ambiente barghigiano ai circoli culturali nazionali; fu importante in questo frangente l'appoggio di Augusto Guido Bianchi, direttore del Corriere della Sera, legato da rapporti di amicizia alla famiglia Pascoli.

La mostra ricevette una grande attenzione mediatica nel settore; se alcuni espressero giudizi lusinghieri (Scheiwiller la definì "inoublabile", Anselmo Bucci affermò "Basterebbero 20 artisti come lei per rendere il nostro paese veramente intelligente", Diego Valeri si dichiarò "veramente commosso dalla vista delle vostre composizioni meravigliose"), molte furono le critiche negative. Uno dei padri del futurismo, Umberto Boccioni, riconosceva come fosse difficile, alla luce della propria esperienza, "parlare di questo artista. Posso comprenderlo, ma mi sento agli antipodi... concepisce come un uomo, e sembra a tutti che si esprima plasticamente come un bambino. Sarebbe invece più giusto dire che... dipinge col materiale tecnico e plastico degli artisti primitivi... gli elementi plastici che adopera sono presi dagli antichi italiani: i cieli, i prati costellati di ciuffi d'erba, simmetrici confiorellini in mezzo, le colline chiuse in ondulazioni sintetiche; i paesetti stampati, nitidi, con sopra i loro nomi... Il Magri non è quindi un ingenuo, ma un coltissimo rievocatore...". A queste cortesi osservazioni, Boccioni aggiunge però una critica: nel particolare contesto storico del primo Novecento l'artista non deve limitarsi a riprodurre l'antico, ma piuttosto "ha il compito di rivedere, cioè creare. E oggi si ha il dovere di vedere diverso... Mentre l'antico è statico, il moderno non può essere che dinamico. Il Magri, nella sua Barga, non se n'è accorto".

Più crudele fu la rivista satirica «Guerin Meschino» che stroncava l'arte di Magri attraverso un immaginario dialogo tra un certo "Qualunque", commerciante di caciocavallo aspirante pittore, e un critico d'arte: dice il critico: "Non capisco che cosa Lei voglia esporre"; replica Qualunque: "Le dirò, quando ero più giovane mi divertivo a fare degli schizzi, e mia moglie poverina, li ha conservati... In tutto una ventina di pezzi che diventeranno anche di più, perché mia moglie dice che alcuni si possono dividere senza guastare l'effetto... anzi così avremo i dittici e i trittici, che danno sempre un carattere di grande serietà all'artista".

A queste feroci critiche rivolte al ciclo della "Vita dei campi", si aggiunge un giudizio negativo su un "recentissimo gruppo di piccole pitture, peggio che sintetiche, al quale non sapremo trovare classificazione entro il campo pur così libero e vasto dell'arte" (giornale Secolo XX): si tratta dei primi quadri del "Cantastorie", in cui Magri rappresenta sé stesso come quei vagabondi che viaggiavano di paese in paese col proprio strumento musicale; questa immagine sottende la solitudine dell'artista che crea un qualcosa di incomprensibile ai più ed è oggetto di pena, di estraniamento, di rifiuto.

Pessimi furono gli effetti dell'esperienza milanese sul Magri, che da quel momento si ritirò nella solitudine dell'eremo barghigiano, esponendo i propri lavori solo occasionalmente e in mostre collettive (ma continuando, fortunatamente per i posteri, a dipingere). Il ricordo della mostra del 1916 si sublima in due opere: un disegno significativamente intitolato "Sant'Alberto martire", in cui il pittore si immagina come un santo martirizzato dagli strali della critica, e un dipinto raffigurante il Duomo di Milano, con degli arcigni corvi che dall'alto degli edifici osservano la folla muta e anonima che attraversa la piazza.



A sinistra, il manifesto della mostra milanese, realizzato da Lorenzo Viani

In basso, Piazza del Duomo a Milano raffigurata dal Magri



Novità di primavera...

124 SPIDER      TIPO 5 PORTE      TIPO SW

**Lunaticci** S.p.A.

A Barga in Via Roma 10/a Tel. 0583. 723063  
 A Lucca in Via del Brennero 996 Tel. 0583. 432511  
 A Gagnano in Via Statale Lucchese 880/882 Tel. 0583.975115

IN RICORDO DI MARCO DE CANDUSSIO

## Borse di studio per Viola e Nadia



**BARGA** – Fornaci non dimentica e non dimenticherà mai la tragedia che la colpì duramente con la morte di Marco De Candussio, ufficiale in servizio presso la Capitaneria di Porto di Genova, scomparso tragicamente il 7 maggio di tre anni fa nel crollo della Torre VTS al porto di Genova.

Non dimentica Fornaci e non dimentica anche la Marina Militare e la Capitaneria di Porto che il 2 maggio scorso, presso l'ISI di Barga, in sua memoria, nella terra dove ha vissuto, ha voluto ricordarlo con la consegna di due borse di studio a due studenti modello delle scuole barghigiane: la pluricampionessa filecchiese di atletica leggera Viola Pieroni ed a Nadia Samir, attualmente studentessa superiore e studentessa universitaria. La borse di studio vanno a premiare gli studenti più meritevoli non solo dal punto di vista del profilo didattico, ma an-

che sportivo, di comportamento, di spirito civile.

Sono stati momenti di intensa commozione quelli vissuti a Barga, il 2 maggio scorso, con la platea dell'aula magna gremita dagli studenti delle scuole barghigiane, che si sono stretti attorno ai parenti di Marco, la sorella Ilaria con i genitori Francesco ed Afra in rappresentanza di tutti i congiunti. Proprio loro hanno consegnato a Viola e Nadia le borse di studio.

Tutte le autorità intervenute, tra i quali Maurizio Bianchi, presidente dell'Associazione Marinai di Fornaci di Barga con diversi componenti del gruppo, oltre ad unirsi al ricordo di Marco de Candussio, si sono complimentati con Viola e Nadia per questo premio che indubbiamente è il giusto riconoscimento a due studentesse che sono state e sono un esempio per tutti i loro coetanei.

I MIGLIORI BORGHI D'ITALIA SECONDO EL PAIS

## Barga tra i paesi da non perdere

**SPAGNA** – Da San Gimignano a Cefalù, le 35 località italiane che meritano un viaggio. Il quotidiano spagnolo El País sul proprio sito web ha stilato una lista dei 35 migliori borghi d'Italia e Barga, unica della provincia, figura tra le 35 bellezze d'Italia segnalate. Barga insomma non solo fa parte da tempo dell'esclusivo club dei "Borghi più belli d'Italia", ma anche per il giornale spagnolo è considerato uno dei luoghi assolutamente da non perdere del Belpaese.

I *pueblos más bonitos de Italia* sono riportati in due sezioni. Nella prima, tra i primi venti, figura

anche Barga: *"Adagiata su una collina che domina le Alpi Apuane e gli Appennini, la città di Barga è un posto molto speciale per i bambini italiani – scrive El País – perché qui ha la sua dimora la Befana, che è una specie di strega buona. All'inizio dell'anno porta dolci e giocattoli"*.

*"I suoi palazzi – continua il giornale – sono stati costruiti ai tempi dei Medici e secondo la moda "quattrocentista" di Firenze"*. Nella lista, Barga fa bella figura insieme a nomi eccellenti del turismo come San Gimignano, Cefalù, Alberobello, Riomaggiore, Assisi, Rapallo, Pitigliano.

## A nuovo il portone del Duomo

**BARGA** – Si sono recentemente conclusi i lavori per il restauro del portone principale del Duomo di Barga. L'operazione, seguita in tutte le sue parti dalla Soprintendenza ai Beni Culturali della Provincia di Lucca e Massa Carrara, attraverso il funzionario Claudio Casini e la direzione strutturale dell'Architetto Piero Biagioni di Castelvecchio Pascoli, è stato realizzato dal laboratorio di Restauro di Enrico Modena con la collaborazione di Guido Menichetti; e cofinanziato in parte dalla Propositura di Barga e in parte dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca. Il portone risulta adesso di un colore verde bronzeo che ben si intona con il resto della facciata del Duomo. Anche le ante delle porte interne sono state ripulite e riprese del colore ligneo iniziale; ora manca il poter intervenire anche sugli altri portoncini, alcuni dei quali necessitano di restauro, dando un unico colore a tutti i portoni del Duomo.



Il portone risulta adesso di un colore verde bronzeo che ben si intona con il resto della facciata del Duomo. Anche le ante delle porte interne sono state ripulite e riprese del colore ligneo iniziale; ora manca il poter intervenire anche sugli altri portoncini, alcuni dei quali necessitano di restauro, dando un unico colore a tutti i portoni del Duomo.



## Lucchesia Viaggi

per i vostri viaggi affidatevi all'esperienza di Alberto e Laura

Largo Roma, 12 - BARGA - Tel. 0583 711421 - info@lucchesiaviaggi.com

**MAGGIO! MESE DELLA CROCIERA COSTA:**

Prenota entro il 31/05 una Crociera con partenza da Maggio a Novembre 2016

Riceverai una **RIDUZIONE SPECIALE di € 200 a COPPIA**

Ponte del 2 giugno...

Parchi **DIVERTIMENTO:** da € 50; **BENESSERE e RELAX:** da € 170; **Gite in BUS:** da € 40; **Bologna** da € 40; **Venezia** da € 108; **Rimini** da € 25 (tutte a **COPPIA**) e molto altro...

**WELCOME TRAVEL**

I nostri servizi...

Pacchetti Viaggi

Biglietteria marittima

Lista nozze personalizzata

Noleggio pullman, auto

Visti e assicurazioni di viaggio

Biglietteria aerea linea e low-cost

Biglietteria pullman Italia ed estero

Biglietteria eventi sportivi e concerti

Novità: biglietteria ferroviaria c/o

Stazione di Mologno (tel. 0583 723071)

**CILIEGIE a VIGNOLA:** 5 Giugno '16 - € 40; - **ROMATISCHE STRASSE:** 2-3-4-5 Giugno '16 - € 410; **BIELLA e il LAGO VIVERONE:** 11-12 Giugno '16 - € 150; ...a 7 Mesi dall'EXPO: 12 Giugno - € 50; **PRAGA & DRESDA:** 1-5 Giugno '16 - € 545

Concerti...

**SPECIALE: POOH 18 Nov. 16** – Firenze (con Bus) - Biglietti Lucca Summer Festival in vendita da NOI!

Gite in Bus da Mediavalle e Garfagnana..

Mare di Gruppo tutto incluso (Bus+Nave+Hotel)...

Sardegna € 585 - Calabria € 595

Isola di Favignana: settembre, 3 Giorni/2 Notti, con Microcrociera... (dettagli in Agenzia)

**Sposi: il vostro viaggio da Sogno vi aspetta; in Omaggio Album dediche + Valigia**

CALCIO

## Più ombre che luci per le nostre squadre

**BARGA** – Una stagione tutto sommato senza grandi soddisfazioni quella vissuta dalle società di calcio barghigiane che militano in seconda e terza categoria. Il Barga si salva all'ultimo tuffo, vincendo lo spareggio play-out contro il Galliciano nella partita secca in programma il 1° maggio scorso. Il Fornaci purtroppo retrocede, fanalino di coda del campionato, in terza categoria dove il prossimo anno, con la speranza e di tornare a macinare risultati, si troverà in buona compagnia di Filecchio Calcio e Sacro Cuore. Quest'ultima formazione ha concluso la "regular season" senza grandi sussulti, al centro classifica. E' sfumata invece per un soffio la qualificazione ai playoff, per giudicarsi lo spareggio per la promozione, per il Filecchio calcio

Per quanto riguarda il Filecchio l'ultima novità è arrivata proprio con la partita conclusiva del campionato, con la nomina del nuovo presidente Danilo Corazza. Un incarico importante e di prestigio per il presidente Corazza, già facente parte della sportiva come cassiere, filecchiese doc e quindi profondo conoscitore dell'ambiente di Filecchio.

RALLY DEGLI EROI

## Splendida doppietta al Ciocco

**IL CIOCCO** – Dopo 12 ore ininterrotte di gara, rese ancora più dure dalla pioggia caduta nelle prime ore della mattina, la classifica finale del Rally degli eroi 2016, svoltosi il 1° maggio nella bella ed attrezzata cornice del Ciocco, ha visto in vetta a pari merito le 2 vetture preparate nell'officina



Tecnocross di Barga: la Fiat Punto de I Vendicatori e l'insossidabile Fiat Uno de L'Esercito.

Congratulazioni ai membri delle 2 squadre barghigiane, splendidamente coordinate ai box da Nicolò Marchetti: Diego Citti, Leonardo Giuliani, Luca Sartini, Nicola Sartini e Maicol Cassettari per I Vendicatori; Daniele Carli, Enrico Piacenza, Massimo Neri, Marco Corneli, Federico Giovannetti e Andrea Andolfo per L'esercito. Infine da fare i complimenti a Roberto Cattone e il suo staff dell'A.S.D. Latitudini ed a Rudy Briani e il suo staff della Drivevent, per l'ottima organizzazione dell'evento.

MTB VIGILI DEL FUOCO.

## Andrea Pighini campione italiano

**BARGA** – Un'altra bella notizia per Barga dal mondo dello sport con l'affermazione del barghigiano Andrea Pighini, vigile del fuoco, ma anche grande sportivo da sempre che ha conquistato il titolo tricolore al campionato Italiano di Mountain Bike per gli appartenenti ai Vigili del Fuoco che si è svolto a San Gemini, nell'ambito della Gran fondo "Antica Carsulæ".

Andrea Pighini, atleta del team Parkpre di Pis, ha prevalso su 140 atleti provenienti da 13 regioni.

Bravo, Andrea!



VOLLEY PRIMA DIVISIONE

## Barga si laurea Campione Provinciale

**BARGA** – Con tre giornate di anticipo le ragazze del Volley Barga in quel di Camaiore hanno staccato nel mese di aprile il biglietto della vittoria: campioni provinciali di prima divisione. Ora c'è ancora un traguardo da percorrere per completare una stagione di successo pieno che ha visto le ragazze barghigiane sempre in testa al campionato: quello di primeggiare anche nei play-off interprovinciali tra Lucca Massa e Pistoia che hanno preso il via dall'8 maggio, per accedere alla promozione in serie D. Le ragazze di mister Lucia Evangelisti hanno comunque raggiunto l'obiettivo stagionale frutto di ben 18 vittorie consecutive perdendo solo pochi punti per la strada. Artefici di questo successo: Elisa Nobili (capitano) Veronica Onesti, Barbara Nobili, Giulia Maggiore, Monica Ceroni, Selena Zanella, Ilaria Fenili, Margherita Coli, Greta Donati, Rebecca Vanni, Sara Sartini, Debora D'Alfonso. Bravissime!



Per quanto riguarda il Filecchio l'ultima novità è arrivata proprio con la partita conclusiva del campionato, con la nomina del nuovo presidente Danilo Corazza. Un incarico importante e di prestigio per il presidente Corazza, già facente parte della sportiva come cassiere, filecchiese doc e quindi profondo conoscitore dell'ambiente di Filecchio.

ATLETICA GIOVANILE

## Gruppo Marciatori in evidenza

**BARGA** – Due vittorie che brillano per i giovani atleti del Gruppo Marciatori Barga con prestazioni da lustrarsi gli occhi in quel di Pietrasanta in occasione della prima giornata della seconda fase del CDS cadetti/e. Idea Pieroni sale fino a 1.61 nell'alto aggiungendo 5 cm al personale e raggiungendo il minimo di partecipazione per i campionati italiani di categoria (1.58) e, udite, udite, stabilendo l'attuale miglior prestazione italiana di categoria.



Sebastian Giunta pur dopo uno stop di 10 giorni salta nel triplo fino a 11.58, record personale, su una pedana ridotta ai minimi termini, che lo porta al nono posto delle attuali graduatorie nazionali.

Grande ottimismo nelle file GMB e il solito grande rammarico: il silenzio di chi dovrebbe pensare a mettere coloro che si occupano di sport, qui a Barga, nelle condizioni migliori per operare.

Luigi Cosimini

KARATE

## Foto ricordo per il Goshin-Do

**BARGA** – Quest'anno, per la foto della società, il Goshin-Do Karate si è spostato all'esterno della palestra. Il tempo era incerto ma fortunatamente non ha piovuto e questa immagine scattata da Pasquale Mastronaldi ha immortalato i ragazzi della società barghigiana di karate in uno dei più belli e suggestivi angoli di Barga.



Per quanto riguarda gli ultimi risultati sportivi, presso il Palagolfo di Follonica si è disputato il 15° Open di Toscana "Celadrin Cup", gara internazionale articolata su tre giornate, 29/30 Aprile e 1 Maggio. I barghigiani del Goshin-Do si sono presentati con solo cinque atleti della categoria master che hanno gareggiato con i migliori atleti nazionali. Grazie a loro la squadra ha portato a casa il secondo posto di Sergio Rossi Kumite MA+45 -75Kg; il secondo posto di Alessandro Bechelli Kumite MA+35 -75Kg; il terzo posto di Alessandro Nardi Kata MA over 55.

BARGA, GALLICANO, GHIVIBORGO E FORNACI INSIEME PER RILANCIARE IL CALCIO GIOVANILE

## Nasce una unica scuola calcio

**FORNACI** – Una unica società di calcio giovanile che mette insieme quattro realtà storiche della Valle del Serchio: Barga, Gallicano, Fornaci e GhiviBorgo.

È bene subito precisarlo. La nuova realtà riguarda il solo calcio giovanile. Le 4 società protagoniste, a livello di prima squadra, manterranno le proprie denominazione e continueranno a svolgere le proprie attività al fine di partecipare ai rispettivi campionati.

È davvero unico ed anche lungimirante, ma soprattutto va visto nell'ottica di superare le rivalità campanilistiche che dividono e frammentano il territorio, il progetto per la costituzione di una nuova società sportiva di scuola calcio, settore giovanile. Il 9 aprile a Fornaci la presentazione di questo ambizioso progetto che nasce con l'appoggio di tanti, ma anche con le perplessità di altri che non gradiscono l'accorpamento delle storie calcistiche locali in una unica realtà o che vedono dietro a tutto questa operazione sono finalità politiche. È talmente spigoloso questo argomento che entrare in questo vespaio richiederebbe pagine e pagine e quasi sicuramente alla fine incorreremo in qualche inaspettatezza, soprattutto legata alle illusioni che si fanno attorno alla nascita della nuova scuola calcio.

Ci limitiamo invece ai fatti, affermando che per quanto ci riguarda, sia questo avvenuto per migliorare effettivamente il settore calcio giovanile che anche per rafforzare l'arrivo in valle del Serchio di un nuovo impianto da calcio che presto nascerà a Ghivizzano, a noi interessa che alla fine il risultato di garantire un calcio giovanile più forte economicamente e sportivamente parlando sia il punto di arrivo di questa



foto Massimo Pia

operazione. Al di là di tutto il resto.

E comunque sia l'idea che i giovani che vogliono fare calcio adesso si possano ritrovare in una unica società che prenderà il nome di Valle del Serchio calcio ci piace.

La conferenza stampa di presentazione è avvenuta presso la Pasticceria de Servi di Fornaci dove si sono ritrovati gli esponenti dell'USD Fornaci 1928, dell'ASD Barga, del GSD Ghiviborgo e dell'USD Gallicano.

La *mission* generale è quella di sviluppare insieme i settori giovanili per migliorare il servizio sportivo offerto alla comunità della Valle.

Attualmente si stanno definendo i dettagli e l'organico tecnico ed appena possibile anche lo staff dirigenziale. La nuova scuola dovrebbe riguardare approssimativamente 12 squadre per un vivaio di 200-250 ragazzi dalla leva Calcio fino all'anno 2010. Campi di allenamento e di gara gli stadi di Fornaci, Barga e Gallicano, in attesa che sia pronto il campo di Ghivizzano e da dicembre poter utilizzare anche quello. Le squadre verranno suddivise nei campi disponibili tenendo conto di diversi parametri ed esigenze logistiche.

Il progetto come detto è ambizioso, ma speriamo fattibile in tutte le sue premesse.

## Pallavolo, torneo a Castelvecchio

**CASTELVECCHIO PASCOLI** – Tutto è pronto per dare il via alla 14ª edizione del Torneo di Pallavolo misto a Castelvecchio Pascoli.

L'appuntamento è ogni sera dal 30 Maggio al 12 Giugno al campo polivalente di Castelvecchio, sotto l'organizzazione di Misericordia, Donatori di sangue e il gruppo di amici della pallavolo. Le iscrizioni anche quest'anno saranno a numero chiuso e dovranno essere presentate all'organizzazione a mano o tramite la mail: castelvecchio.torneo@yahoo.it entro le ore 20 di martedì 27 maggio 2016.

## Sara Morganti prima nel ranking mondiale

**BARGA** – La campionessa barghigiana Sara Morganti è balzata al primo posto nel ranking mondiale di paradressage (Para-Equestrian Dressage - FEI World Individual Para-Dressage Ranking - N° 15 - 31/03/2016 che include i risultati ottenuti tra l'aprile 2015 ed il marzo 2016).

L'annuncio proprio da Sara sulla sua pagina Facebook, dove riporta il report del ranking appena aggiornato dalla Federazione Equestre internazionale

Sara è passata dal secondo al primo posto con un ranking di 1703. È passata avanti a Sophie Christiansen che la segue adesso con un ranking pari a 1683. Complimenti!

autoservizi  
**BIAGIOTTI**  
TAXI AUTOBUS SERVIZI TURISTICI E DI LINEA  
Servizio TAXI

Via della Repubblica, 403  
Fornaci di Barga  
Tel. 0583 75113  
www.biagiottibus.it  
info@biagiottibus.it

Sergio: 348 3580424  
Rudy: 348 3586640  
Stelya: 393 9451999

Profumeria  
**PERLA**  
Via della Repubblica  
Fornaci di Barga  
Tel. 0583 709975

bag  
blugirl

Pash  
BAG

Centro Estetico  
Nails Center  
Depilazione laser  
Trattamento viso / corpo

Sodini  
Dolman

# Il formenton otto file: tutto quello che c'è da sapere

Il "formenton otto file" è una produzione tipica della Valle del Serchio e la sua farina viene usata a Filecchio per la preparazione del piatto tipico della polenta e uccelli e come ingrediente base comunque di tutta la sagra.

Nel mondo esistono diverse varietà di granturco; per questo motivo la salvaguardia della diversità dell'Otto File è importante. È una delle eccellenze gastronomiche di questo territorio; vero e proprio patrimonio del nostro tessuto rurale e se questo oggi è realtà è grazie all'impegno di produttori come Alvaro Ferrari che è stato il primo a rilanciare e rivalorizzare questa speciale farina di mais; e poi grazie al successivo impegno di altri produttori riuniti nell'Associazione Produttori Formenton Otto File Garfagnana e Valle del Serchio, di cui il primo presidente è stato Carlo Petrini. La "Associazione Produttori Formenton Otto File Garfagnana e Valle del Serchio" è nata proprio lo scopo di salvaguardare e garantire la corretta coltivazione del formenton. È costituita da un piccolo gruppo di coltivatori locali che si è dotato di uno statuto, di un disciplinare e di un marchio collettivo; conta 11 soci e una produzione in granella di circa 75 quintali, con una superficie distribuita nel territorio della Garfagnana e della Media Valle del Serchio

Molto è stato fatto per la sua valorizzazione anche da uomini come Rolando Bellandi, che sia come uomo delle istituzioni che come personalità di riferimento

nella valorizzazione dei presidi slow food della Garfagnana e della Valle del Serchio, ha permesso al "formenton" di diventare, ruolo del resto meritato, una vera eccellenza della gastronomia locale riconosciuta a livello nazionale.

Per parlare del "formenton otto file" non possiamo non partire però dalla storia di Alvaro Ferrari che oggi ha smesso di produrre, ma è proprio grazie a lui se oggi in Valle del Serchio si apprezza la polenta "Ottofile".

Tutto è iniziato con l'arrivo dell'età della pensione dopo una vita da camionista. Da allora nella terra ha trovato la sua seconda missione. Ha creato una piccola azienda che piano, piano si è fatta un nome ed ha cominciato il recupero della coltivazione di un'antica varietà di mais giallo dalla quale si ottiene la "Farina integrale di Formenton otto file della Garfagnana".

Grazie al suo impegno ed al supporto venuto dallo Slow Food Garfagnana è stato possibile avviare una riscoperta ed una rivalorizzazione dell'"Ottofile" che comprende anche una varietà di mais rosso.

A distinguere questa produzione dalle altre è innanzitutto il tipo. Le "otto file" sono quelle dei grani della pannocchia, e ne indicano la purezza; i tipi ibridi invece arrivano fino a 24-26 file, e anche la resa finale è molto diversa: 16-18 quintali per ettaro della prima contro i 40-45 quintali della seconda. Su questi campi poi non si usano né diserbanti né concimi



chimici, ma solo trattamenti biodinamici.

Il "Formenton Ottofile" è un prodotto legato indissolubilmente al suo territorio. Il suo valore organolettico è eccezionale: la farina "Ottofile" contiene composti antiossidanti utili e preziosi per la salute umana.

La semina avviene tra la fine di aprile e l'inizio di maggio. Il ciclo si completa in 3 mesi e mezzo o 4 mesi e la raccolta si effettua a metà agosto o a settembre. La raccolta è manuale in modo da effettuare una scelta accurata. Le macchine - ha sempre detto l'Alvaro - raccolgono e sbucciano allo stesso tempo, creando microfratture nei chicchi che possono originare delle aflatossine. Oltretutto i chicchi buoni si mescolano

a quelli ammuffiti, e poi non possono essere separati. Con la raccolta a mano, invece, si fa subito una prima cernita.

Dopo la sfogliatura la pannocchia viene fatta seccare al sole, poi sgranata, quindi messa ancora al sole ad asciugare, ripulita dalle impurità e, dopo l'analisi del tasso di umidità, macinata nel piccolo mulino con la macina di pietra.

Questo tipo di macinatura, essendo molto lenta, esalta ulteriormente le qualità organolettiche delle farine.

Si è appurato anche che la farina di formenton, opportunamente integrata nella dieta con altri alimenti vegetali, consente di ricavare composti antiossidanti (fenoli, flavonoidi e carotenoidi) utili alla salute umana.

## La preparazione della polenta "Ottofile"

Di sicuro la polenta servita utilizzando il formenton Ottofile, nella sua varietà gialla o rossa, è un prodotto prelibato e saporito, che si differenzia per le sue caratteristiche.

Sia il rosso che il giallo una volta macinati si possono utilizzare in molti modi (adatti anche per le diete celiache), il sapore delicato persistente si abbina con le carni più forti (cinghiale in umido con polenta di Ottofile); la sapidità e la ruvidezza si abbinano con i formaggi (polenta tostata con cacio fuso); il suo profumo e il suo aroma si abbinano con le erbe aromatiche più nobili (focaccia di granturco con olio e rosmarino).

Per fare un ottimo lavoro nella preparazione del formenton otto file ci vuole un altro ingrediente, a parte la farina di mais: l'olio di gomito. Occorre infatti mescolare energicamente (e nello stesso verso) la farina versata a pioggia nel paiolo quando l'acqua bolle per

tutto il tempo della cottura (1 ora circa), per evitare che si formino grumi. È cotta quando si stacca perfettamente dalle pareti. Per tagliarla, coltelli di legno; ma meglio sarebbe usare il filo bianco, quello di cotone da cucito, che deve essere teso fra le dita e affondato nella polenta. Poi, per prepararla con il gusto, il sapore speciale che ha quella servita dai polentari di Filecchio, servono anche alcuni accorgimenti: una vera e propria ricetta speciale che a Filecchio però conservano gelosamente.

Per gli abbinamenti c'è solo l'imbarazzo della scelta: dalla carne alla verdura, dal ragù ai funghi al formaggio. A Filecchio però viene proposta in special modo soprattutto con gli uccelli, come vuole la tradizione che è legata in particolare al mese di ottobre, quando veniva aperta la caccia e quindi il piatto tipico e consueto della polenta veniva appunto abbinato alla cacciagione.

## UNA RICETTA DIVERSA

### Focaccia di granturco 8 file

Ingredienti per 8 persone  
500 gr di farina di granturco 8 file della Garfagnana  
300 gr farina di grano tenero  
300 gr farina di grano duro  
Rosmarino tritato  
200gr di latte  
150 gr di olio  
50 gr lievito di birra  
300gr di acqua

Si mescolano le tre farine e si aggiungono il lievito, l'acqua, il latte il rosmarino tritato (grossolanamente), solo in un secondo momento il sale altrimenti inibisce la lievitazione.

Si formano delle focaccine del diametro di circa 10 o 15 cm, che vanno fatte lievitare per circa 40 minuti / 1 ora.

Si inumidiscono con acqua salata e olio, si spolvera il sotto con farina gialla e si cuociono in forno a 200 gradi per circa 35 minuti.

Da servire con biroldo della Garfagnana.

# Filecchio, Loppia e la loro storia

Nel Medioevo la Valle del Serchio era dotata per ragioni difensive di una rete di rocche che comprendeva i piccoli fortificati di Seggio e di Pedona; tra queste due località si sviluppava un ampio piano disabitato conosciuto come Filecchio, toponimo che deriverebbe da "filix", una felce che cresce spontaneamente su terreni incolti. Nel 1332 il Comune di Barga, per salvarsi dalla espansione della vicina Lucca, si assoggettò volontariamente a Firenze: con il consolidarsi del potere fiorentino i castelli furono abbandonati dai propri abitanti che cominciarono ad insediarsi sul fertile piano di Filecchio. Gli stessi nomi delle località filecchiesi deriverebbero dalle famiglie che abitarono e lavorarono quei terreni: Giannini, Menchi, Chioi, Pagnini, Cestoni, Bardani, Stolfi e Vicari. Già nel '400 esisteva in paese un oratorio dedicato a San Nicolao, ricostruito nel XVII secolo. Qui avevano sede una compagnia dedicata alla Madonna del Carmine, una "scuola pubblica" e una Compagnia di Carità (l'attuale Misericordia) che aveva ereditato le funzioni di una locale confraternita.

La chiesa principale su cui faceva perno la vita religiosa era la Pieve di Santa Maria Assunta, dislocata nella vicina frazione di Loppia. La Pieve, sorta nell'Alto Medioevo, era pertinenza della famiglia longobarda dei Rolandinghi (cui poi subentrarono i Bizzarri).

Il 4 febbraio del 1058 la chiesa fu restaurata e riaperta al culto grazie al sostegno della marchesa di Tuscia Beatrice, madre di Matilde di Canossa; a presiedere la cerimonia fu il vescovo di Lucca Anselmo da Baggio, poi papa col nome di Alessandro IV.

Nell'epoca più fiorente a far riferimento a Loppia per il battesimo erano ben ventisei località, estese tra gli attuali comuni di Barga, Coreglia Antelminelli e Foscian-dora.

Nel Basso Medioevo l'incerta situazione politica segnò le sorti della Pieve, il cui territorio soffriva continue scorrerie e guerriglie: nel 1390 il fonte battesimale le fu tolto e si aprì un secolo di abbandono, in cui l'edificio in disuso rimase abitato da alcuni eremiti; in quel momento qualcuno tracciò sulla facciata della chiesa la scritta, ancora oggi visibile, *Vanitas vanitatum et omnia vanitas*, versetto del *Qoelet* che invitava a riflettere sul pessimo stato in cui versava un edificio un tempo tanto potente.

Un lungo periodo di pace spinse però il pievano Manni di Barga a riaprire la chiesa nel 1522; nel XVII secolo le furono riassegnati il fonte battesimale e il titolo di parrocchia autonoma.

Le vicissitudini secolari sono rivelate dalle stratificazioni architettoniche, ben visibili all'esterno, mentre gli arredi comprendono pregevoli manufatti dal XVI secolo in poi.



**La Pieve di Loppia**

**In alto a destra, il fonte battesimale**

**In basso, due particolari della navata centrale dell'antica chiesa romanica**



**Il ponte medievale del Solco vicino alla Pieve di Loppia**

# La sagra della polenta e uccelli

La Sagra della polenta e uccelli di Filecchio nasce nel 1966 per iniziativa dell'allora pievano della parrocchia di Santa Maria Assunta in Loppia, don Silvio Baldisseri. Attraverso l'organizzazione di questa manifestazione don Silvio intendeva favorire il dialogo e l'amalgama fra gli abitanti dei tre paesi facenti parte della parrocchia: Filecchio, Loppia e Pedona, fino ad allora ancora troppo poco integrati e disposti ad operare insieme. I caratteri principali che accomunavano le tre piccole comunità erano certamente il lavoro della terra e la passione di tanti paesani per lo sport della caccia. Fu così deciso di scegliere come tema gastronomico della festa il piatto povero per eccellenza: la polenta, simbolo della estrazione contadina e popolare della nostra gente, abbinato alla cacciagione cucinata in umido, alimento tipico della cucina toscana. In pochi anni la sagra della polenta e Uccelli di Filecchio diventa conosciuta come la "festa dei cacciatori". Le prime edizioni si tennero a cavallo del primo fine settimana del mese di ottobre; dopo pochi anni fu però deciso di anticipare la festa al primo fine settimana di settembre. Oggi la manifestazione si sviluppa su circa dieci giorni che vanno dal primo al secondo fine settimana di settembre. Con l'ultima edizione gli organizzatori hanno registrato un vero e proprio record di partecipanti, superando le 20.000 presenze nell'arco dell'intera manifestazione.

Con l'edizione 2016 la sagra taglierà il prestigioso traguardo delle quarantotto edizioni (dal 1966 ad oggi solo in due annate non fu possibile organizzare l'evento); la festa di Filecchio rappresenta quindi la più longeva di tutto il territorio del Comune di Barga.

L'iniziativa, attivamente promossa e sostenuta dai membri delle nostre associazioni, arriva a coinvolgere un notevole numero di volontari del paese, rappresentando in tal modo un altissimo esempio di come il mondo del volontariato, così a Filecchio come in tutto il Barghigiano, sia fortemente radicato nella comunità e funga da coagulante di uomini ed energie attorno ad una rete variegata e benefica di attività: eventi di tale portata permettono infatti di accrescere sensibilmente la proposta culturale e ricettiva del nostro territorio.

La Sagra propone l'elaborazione dei propri piatti esclusivamente con l'ottima farina nostrana di granturco otto file, prodotta presso i mulini della Valle del Serchio.



Il ruolo importante rivestito dal nostro territorio nei circuiti del turismo di qualità è dato inoltre dalle radici della nostra comunità. Barga e i tutti i suoi paesi sono terre di emigranti che hanno comunque mantenuto saldo il legame con il loro paese natale esportandone nel mondo l'immagine di una cittadina bella ed accogliente. Fortissimi sono quindi i contatti fra la nostra gente e le tante comunità di bargo-esteri sparse nel mondo. Particolarmente stretta è la connessione che lega i nostri paesi con la Scozia, la Francia, la Svezia, gli Stati Uniti ed il Canada.

Proprio in occasione di una recente edizione della Sagra della Polenta e Uccelli, la comunità di Filecchio ha ricevuto la visita di una delegazione composta da circa un centinaio di bargo-esteri, provenienti in particolare proprio da Stati Uniti e Canada.

Questa vicenda ci permette di sottolineare un altro importante carattere della nostra manifestazione: con il tempo la Sagra sta diventando sempre più l'occasione per le visite dei tanti familiari all'estero che tornano per celebrare insieme ai loro cari questo tradizionale appuntamento.

Molto importanti sono state inoltre le collaborazioni nate negli ultimi anni fra i promotori della Sagra ed i rappresentanti delle pro-loco di Monterchi (Arezzo) e di Guardistallo (Pisa) che hanno anticipato il recente ingresso nell'Associazione Nazionale Polentari d'Italia.



Le foto storiche sono di Eugenio Agostini

- ★ Piazze attrezzate con stand gastronomici
- Piazze attrezzate con mercato e musica

Conferenza Imprese *Lucca*



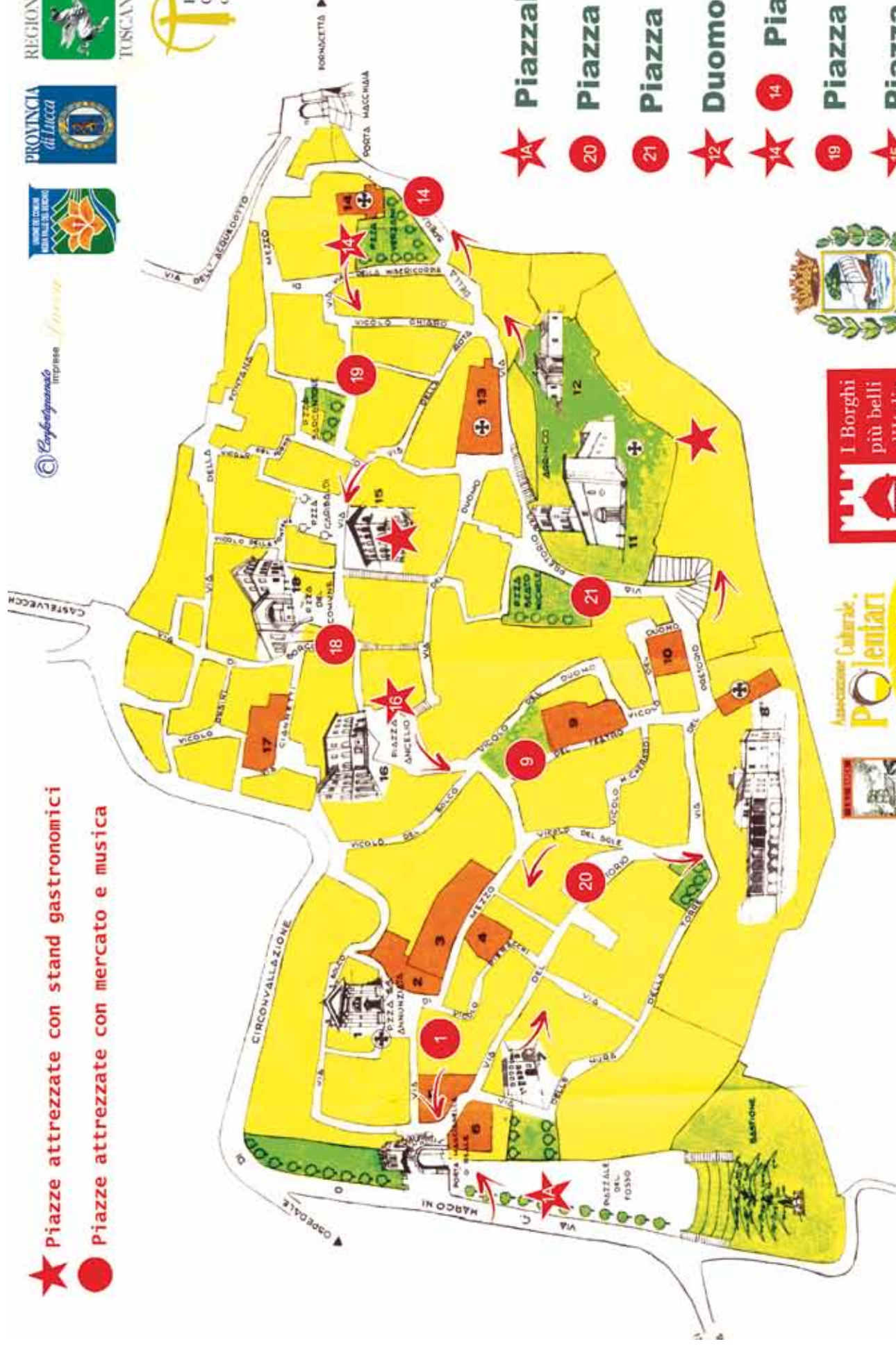
REGIONE TOSCANA  
Consiglio Regionale



Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Lucca



FONDAZIONE  
BANCA DEL MONTE  
DI LUCCA



- ★ 1A Piazzale del Fosso
- 20 Piazza Ser Barghesano
- 21 Piazza Beato Michele
- ★ 12 Duomo e Pal. Pretorio
- ★ 14 14 Piazza Verzani
- 19 Piazza del Sargentone
- ★ 15 Piazza Garibaldi
- 18 Piazza del Comune
- ★ 16 Piazza Angelo
- 9 Piazza del Teatro
- 1 Piazza SS. Annunziata



# RADUNO NAZIONALE POLENTARI

**Il percorso degustativo nel centro storico di Barga**